



POMMARD « LES NOIZONS »

SUPERFICIE	142 ares.
AGE DES VIGNES	40 ans de moyenne sur 5 parcelles.
CÉPAGE	Pinot Noir.
SOL - EXPOSITION	Sol calcaire oobioclastiques et graveleux - Exposition Sud/Sud-Est.
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelles, avec vendanges en vert et tri si nécessaire.
VINIFICATION	Egrappage à 100 %, cuvaison 14 à 20 jours. 12 mois d'élevage en fût dont un quart en fût neuf.
PRODUCTION	7 500 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 5 et 12 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 °C.
ACCORDS METS/VINS	Côte de bœuf au poivre, Gigot d'agneau, Poularde aux cèpes, Ragoût de cerf...
HISTORIQUE DU LIEU-DIT	A l'époque, à la place des vignes dont le lieu-dit « Les Noizons » est très connu aujourd'hui, ce trouvaient des « noyés » d'où le nom « Les Noizons ».

Jean-Luc Joillot

VITICULTEUR-RECOLTANT A POMMARD

6, rue Marey Monge – 21630 POMMARD – Tél. +33(0)3 80 24 20 26 – email : contact@domaine-joillot.com

WWW.DOMAINE-JOILLOT.COM