



POMMARD « LES VAUMURIENS »

SUPERFICIE	48 ares.
AGE DES VIGNES	35 ans de moyenne sur 3 parcelles.
CÉPAGE	Pinot Noir.
SOL - EXPOSITION	Sol Calcaires blancs et Marnes de Pommard - Exposition Sud.
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelles, avec vendanges en vert et tri si nécessaire.
VINIFICATION	Egrappage à 100 %, cuvaison 15 à 20 jours. 12 mois d'élevage sur fût dont un quart en fût neuf.
PRODUCTION	3 000 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 5 et 12 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 15 et 18 °C.
ACCORDS METS/VINS	Poulet rôti, Cassoulet de Carcassonne, Tartiflette, Confit de Canard...
HISTORIQUE DU LIEU-DIT	Le nom de la parcelle « Les Vaumuriens » vient du terme « Vaut mieux ça que rien ».

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