

Domaine COSTE - CAUMARTIN

BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR

- APPELLATION REGIONALE -

TERROIR

Lieux-dits : « Les Sorbins » et « Les Crenilles »

Localisation : sur le bas du village de Pommard, au-delà de la nationale Beaune-Chagny

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 1 hectare

Altitude : 230 mètres

Sol : argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 35 ans



CULTURE DE LA VIGNE

- Taille Guyot
- Ebourgeonnage, palissage
- Utilisation d'engrais vert pour la fertilisation et la structure du sol
- Travail du sol mécanique superficiel (griffage)

VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

- Choix précis de la date de vendanges en fonction de la maturité des baies
- Tri des raisins à la réception
- Eraflage
- Encuvage en baies entières
- Vinification thermorégulée en cuve inox ou béton
- Pré-fermentaire à froid (12°C)
- Fermentation alcoolique avec des levures indigènes
- Pigeages et remontages raisonnés au gré des dégustations
- Décuvage, pressurage
- Elevage en fûts de chêne (ou cuve inox en fonction des millésimes) pendant 12 mois puis 6 mois en cuve
- Suivi de la fermentation malo-lactique
- Collage optionnel, filtration Kieselguhr, mise en bouteille

DESCRIPTION GUSTATIVE

Nez fruité d'une belle intensité.

En bouche ce Bourgogne situé à 400 m de l'appellation Pommard donne une richesse remarquable pour une appellation régionale, doté de jolis fruits rouges et d'épices avec une structure équilibrée.

A déguster à partir de 3 ans, peut se garder 8 ans.

Servir à une température comprise entre 15 et 17°C.



Domaine Coste-Caumartin

2 rue du Parc - 21630 Pommard

+33 (0)3 80 22 45 04 - contact@costecaumartin.fr - www.costecaumartin.fr