

Domaine COSTE - CAUMARTIN

POMMARD 1^{er} CRU « LES FREMIERS »

- APPELLATION 1^{er} CRU -

TERROIR

Climat : « Les Fremiers »

Localisation : dans la première partie du coteau au sud de Pommard, à la limite de Volnay

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 1,65 hectare

Altitude : 265 mètres

Exposition : Sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 40 ans

CULTURE DE LA VIGNE

- Taille Guyot
- Ebourgeonnage, palissage
- 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 pendant 12 mois puis 6 mois en cuve avant la mise en bouteille
- Suivi de la fermentation malo-lactique
- Collage optionnel, filtration Kieselguhr, mise en bouteille

DESCRIPTION GUSTATIVE

Nez expressif, fruité et épicé.

En bouche ce vin a une attaque très franche qui tapisse la bouche et offre une belle persistance. La puissance de ce Pommard 1^{er} Cru s'équilibre avec ses jolis arômes.

A déguster à partir de 5 ans, peut se garder 20 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