

Domaine COSTE - CAUMARTIN

POMMARD

- APPELLATION VILLAGE -

TERROIR

Lieu-dit : « Le Village »

Localisation : Clos dans le jardin du domaine en plein centre du village de Pommard

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 0,28 hectare

Altitude : 245 mètres

Sol : argilo-calcaire, marnes

Age moyen des vignes : 49 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

Au nez fruits rouges et fruits noirs intenses.

En bouche ce vin offre une belle puissance avec des tanins fermes accompagnés de notes épicées.

A déguster à partir de 5 ans, peut se garder 12 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