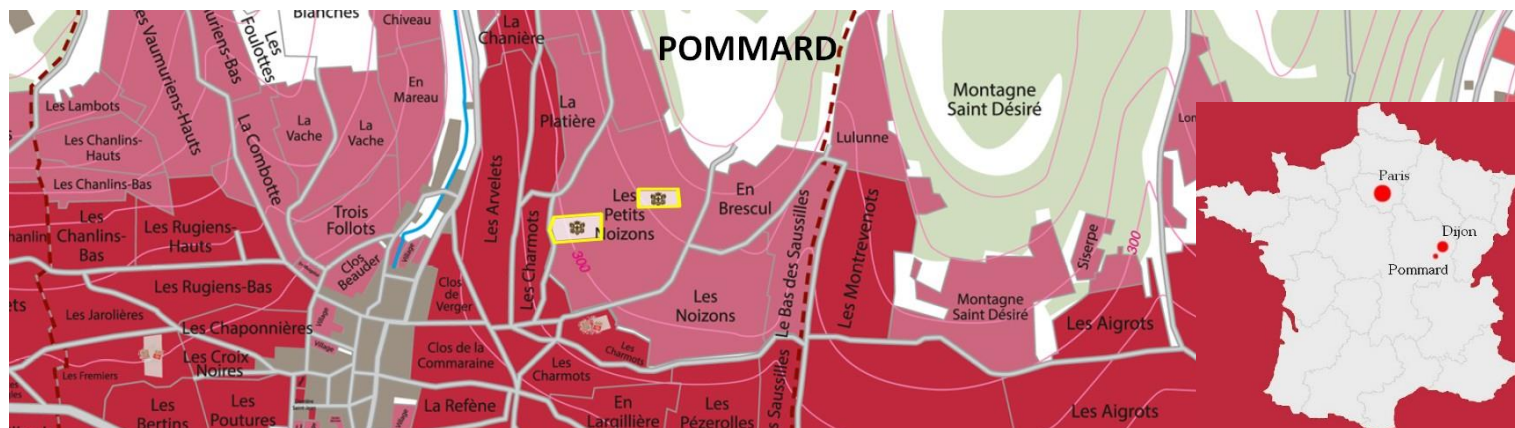


FICHE CLIMAT

POMMARD LES PETITS NOIZONS



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Le terme « Petits Noizons » vient du patois bourguignon les Nosroyes qui signifie Noyer (l'arbre), une terre recouverte de noyers qui appartenait à la duchesse de Bourgogne Alix de Vergy au XIIIe siècle.

Nom du climat : Les Petits Noizons

Superficie exploitée par le domaine : 1.05 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire brun situé sur d'anciennes alluvions

Exposition : plein Sud

Localisation : haut de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Constitué d'un assemblage de deux parcelles en haut de coteau au dessus de Pommard, ce vin rappelle tout le caractère de son terroir.

Vendange : manuelle suivie d'un tri manuel et d'un tri optique des raisins

Vinification : après éraflage des grappes, les baies les plus mûres et saines sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid puis pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Ces étapes peuvent être ponctuées de plusieurs pigeages et remontages

Elevage : en fûts neufs (35%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 à 17 mois

DEGUSTATION

Un nez bien structuré avec des notes de fruits noirs.

En bouche, ce Pommard Les Petits Noizons est un vin bien équilibré avec des tanins présents mais enveloppés.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷🍴

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans

