



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT POMMARD LES PETITS NOIZONS



CLIMAT & TERROIR

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

Superficie exploitée : 1,05 hectares

Appellation : Pommard

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

Cépage : Pinot noir

Exposition : plein sud

Localisation : haut de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Tri manuel avant éraflage des grappes suivi d'un tri optique des baies pour ne sélectionner que les plus belles qui sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid et pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Alternance de pigeages et de remontages pour favoriser les extractions en douceur. Elevage sur lies pendant 15 mois en fûts neufs (33%) et en fûts de un à deux vins.

DÉGUSTATION

Saveurs de fruits noirs, notes torréfiées et tanins fondus. Vin concentré, juteux, charnu, soyeux et belle longueur en bouche.

Accords mets & vins : Epaule d'agneau grillé au romarin, Côte de bœuf grillée sauce poivre, cochon de lait aux cèpes

Garde & conservation : 10 à 12 ans

