

FICHE CLIMAT

POMMARD CLOS DES EPENOTS PREMIER CRU



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Grâce à son sol ferrugineux profond, ce magnifique terroir donne des raisins de grande qualité alliant une belle finesse aromatique et une bouche de caractère digne des plus grands vins.

Nom du climat : Clos des Epenots (Les Petits Epenots)

Superficie exploitée par le domaine : 3.6 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : terre rouge ferrugineuse et graveleuse située sur d'anciennes alluvions

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : pied de coteau en légère pente

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivi 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

Élevage : en fûts neufs (30%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Le nez offre un beau bouquet aromatique marqué par des arômes de petits fruits noirs et d'épices. La bouche est dense, complexe et structurée mêlant des notes de fruits noirs et des tanins soyeux.

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

À consommer dès à présent et jusqu'à 15 ans

