

Pommard 1er Cru "Les Charmots"



- **Le vigneron** : Famille Vaudoisey Creusefond
- **Production annuelle moyenne** :..... btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,

- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: ...hl/ha
- **Age des vignes** : ... ans
- **Vendange** : Manuelle

Grand Vin de Bourgogne

Vinification & Elevage

- réception de la récolte égrappée partiellement ou totalement
- fermentation alcoolique avec les levures indigènes pendant 15 jours en cuve en bois
- entonnage et élevage en fûts pendant 15 à 18 mois
- ouillage régulier (= tous les 8 jours)
- soutirage en cuve



«un boisé soutenu mais élégant aux accents chocolatés et torréfiés domine l'olfaction, les fruits noirs à l'arrière-plan. Le palais se montre concentré, gras, tannique et réglissé en finale.....»



Tenue et conservation

Ce vin peut vieillir entre 8 et 14 ans.

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir entre 14 et 16 °C

Accompagne Viandes grillées, boeuf en sauce, gibier, fromages



XXXXXX

Le MOT DU VIGNERON :

« »

Récompenses :

- 1* Guide hachette des vins, 2012



Pommard 1er Cru "Les Charmots"



- **The winegrower :** Famille Vaudoisey Creusefond
- **Annual production :**btles
- **% Alc. :** 13.5%/vol
- **Available in :** 75cl

- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot noir
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** hl/ha
- **Age of the vine:** ... years
- **Harvest :** Manual

Grand Vin de Bourgogne

Vinification & Maturing

- receipt of partially or totally destemmed harvest
- alcoholic fermentation with indigenous yeasts for 15 days in wooden vats
- chancing and aging in barrels for 15 to 18 months
- regular radding (= every 8 days)
- racking in tanks



« A sustained but elegant woody, with chocolate and roasted accents dominates the olfaction, the black fruits in the background. The palate is concentrated, fat, tannic and licorice in the final..”



Aging potential :

This wine can age between 8 and 14 years.

Culinary agreements:

To serve at 14-16° C

Good match with Grilled meat, beef in sauce, game, cheese

AWARDS :

- 1* Guide hachette des vins, 2012



XXXXXXX

Winemaker comments ::

« »