

Pommard Croix Blanche



- **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



«parfums flatteurs allant des fruits sauvages au boisé hérité d'un élevage en fût de quatorze mois. Au palais, il mise sur la finesse plutôt que sur la puissance. Tanins soyeux....»



Tenue et conservation

Ce vin peut vieillir entre 8 et 12 ans.

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir entre 14 et 16 °C

Accompagne Viandes grillées, boeuf en sauce, gibier, fromages



XXXXXX

Le MOT DU VIGNERON :

« »

Récompenses :





Pommard Croix Blanche



- **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
- chating and aging in barrels for 15 to 18 months
- regular wadding (= every 8 days)
- racking in tanks



"Flattering flavors, ranging from wild to woody fruit, inherited from a fourteen-month-old barrel. At the palace, it puts on finesse rather than on power. Tannins silky »



Aging potential :

This wine can age between 8 and 12 years.

Culinary agreements:

To serve at 14-16° C
Good match with Grilled meat, beef in sauce, game, cheese



XXXXXXXX

Winemaker comments ::

« »

AWARDS :

