

Pommard



- **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



«A l'aération, le nez se développe sur des accents de cassis et de groseille. Sa structure souple évolue vers un profil plus animal. La trame est dense sur une acidité assez basse qui est magnifiquement contre-balançée par une superbe densité tannique.....»



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

Récompenses :

- Bourgogne Aujourd'hui 15/20, 2015



XXXXXX

Le MOT DU VIGNERON :

« »



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



"At the aeration, the nose develops on accents of blackcurrant and gooseberry. Its flexible structure evolves towards a more animal profile. The weft is dense on a fairly low acidity which is beautifully balanced by a superb tannic density "



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

AWARDS :

- Bourgogne Aujourd'hui 15/20, 2015



XXXXXXXX

Winemaker comments ::

« »