

# POMMARD VIEILLES VIGNES

Notre cuvée, est issue de trois parcelles dans Pommard représentant un total de 2.22 hectares. La parcelle « Les cras » qui est située en bas de coteau et exposée plein est. Son origine vient du mot Cras - « coteau pierreux », souvent utilisé pour désigner une vigne qui se trouve en contrebas. Et les parcelles « Les vignots » et « La Chanière », exposées plein sud, sont situées dans le coteau au dessus de Pommard, dans des sols plus calcaires.

Dans le haut du coteau, le sol est argilo-calcaire profond et caillouteux. En contre bas vers les Cras, le sol est constitué d'éboulis pierreux et de galets.

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

## VINIFICATION & ÉLEVAGE -

Vendange manuelle sur la totalité du domaine.



Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuvaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.

## DÉGUSTATION -



Le vin présente un bouquet sanguin et entêtant, le fruit est très mûr et généreux, il éclabousse les sens comme lorsque l'on cueille des cerises et qu'on en mange une sur deux. Un nez irrésistible !

Le vin passe en bouche comme une montgolfière fruitée : à la fois très ronde et se déployant amplement, et en même temps sa matière est peu tannique et son passage laisse une impression légère, qui surprend dans cet appellation. C'est un pommard ensemble moelleux et aérien !



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.