

POMMARD

« Les Combes »

2023



COULEUR / COLOR

Rouge / Red



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille et jéroboam en 2017 / Bottle, jeroboam in 2017



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Vendanges en caisse de 12 kg afin de préserver au mieux les raisins jusqu'à la cuve.

Fermentation alcoolique de 20 jours en cuve béton.

Fermentation malolactique puis élevage en fûts pour une durée de 12 mois (10% de fûts neuf).

25% vendange entière.

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

/ Harvest in 12 kg crates to preserve the grapes as much as possible before the transfer to vat.

Alcoholic fermentation in concrete vats, lasting about twenty days. Malolactic fermentation and aging in barrels (new oak 10%) for 12 months.

25% of whole clusters are retained.

Punch-downs exclusively by foot.



PARCELLE / PLOT

La parcelle des Combes se situe à la limite de l'appellation Volnay.

La moitié de la parcelle a été plantée entre 1934 et 1937, l'autre en 2013.

Le sol argilo calcaire à dominance argileuse.

/ The plot of "Les Combes" is located at the border of the Volnay appellation. Half of the plot was planted between 1934 and 1937, the other half in 2013.

Clay-limestone soils, with mostly clay.