

Rodolphe

DEMOUGEOT

## Pommard Les Vignots

**Superficie de la parcelle** : 0,21 hectare

**Cépage** : Pinot noir

**Nature du sol** : calcaire dur et marneux

**Année de plantation** : 1983

**Vinification et élevage** : Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. En fonction des millésimes, entre 1 tiers et 2 tiers des raisins sont vinifiés en grappes entières. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant 16 mois, dont 30 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

**Dégustation** : Vin dense, puissant, complexe et avec une grande longueur en bouche. A carafer dans les millésimes récents.

**Température de service** : 14 à 16 °C

**Consommation** : 4 à 15 ans