

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

Pommard Les Combes Dessus

Appellation Premier Cru de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir

Surface : 21,59 ares

Âge des vignes : 55 à 65 ans

Parcelle : Les Combes Dessus

Vignoble : densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 45 hectolitres par hectare.

Terroir : sols argilo-calcaires parsemés de bancs marneux. Vignoble exposé sud-est.

Vinification : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Éraflage entre 60 et 80%. Macération en cuve inox à froid pendant 7 jours, régulation des températures. Remontage et pigeage quotidiens, cuvaison pendant 30 jours.

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne (40% neufs) entre 15 et 18 mois. Soutirage à l'ancienne au broquereau.

Personnalité du vin : une superbe brillance et une robe rouge rubis. Un nez puissant et complexe basé sur des arômes de petits fruits rouges et noirs (framboise, cerise noire) et quelques notes de vanille. Une bouche ample, tendre, bien équilibrée avec des tannins fondus et élégants, qui s'ouvre sur une large complexité aromatique. Sa proximité avec l'appellation Volnay en fait un Pommard très accessible sur sa jeunesse.

Accords : gibiers à plumes, pintade au four, selle d'agneau farcie, sauté de canard aux champignons, fromages affinés.

Garde : ce vin pourra être apprécié dès sa jeunesse. Pour les plus patients, il vieillira au moins dix ans.

Service : température conseillée 16°C.

Production : la production annuelle varie entre 900 et 1.200 bouteilles.