

DOMAINE  
GEORGES  GLANTENAY

— A Volnay depuis 1893 —

# Pommard 1<sup>er</sup> Cru

## Les Combes Dessus

Appellation **Premier Cru** de la Côte de Beaune



**Cépage** : Pinot Noir 100%

**Superficie** : 18,87 ares

**Âge de la vigne** : 60 ans

**Parcelle** : Les Combes Dessus.

**Densité de plantation** : 10000 pieds/Ha

**Rendement** : 40hL/Ha

**Sol** : argilo-calcaire et limoneux

**Vinification** : vendange 100% manuelle, tri sélectif rigoureux. Macération pré-fermentaire à froid de 7 jours, régulation des températures. Cuvaision 30 jours.

**Élevage** : sur lies fines en fûts de chêne. 35% fût neuf. Soutirage à l'ancienne au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

**Garde** : 5 à 10 ans.

**Service** : 16°C.

**Production du domaine** : 1200 bouteilles.

**Personnalité du vin** : robe rouge rubis, nez puissant et complexe basé sur des arômes de petits fruits rouges et noirs (framboise, groseille, cerise noire). 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 1<sup>er</sup> Cru très accessible sur sa jeunesse.

### Contact

Domaine Georges GLANTENAY  
3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : [contact@domaineglantenay.com](mailto:contact@domaineglantenay.com)

[www.domaineglantenay.com](http://www.domaineglantenay.com)