



---

---

# POMMARD

---

---



Le Pommard du **Domaine Gille** est vendangé à la main. La vinification débute avec 5 jours de macération à basse température suivi de la fermentation avec des levures indigènes et sans contrôle de température. La maturation de ce vin est d'au minimum 18 mois dans des fûts en chêne avec une chauffe moyennement longue (1/3 de nouveaux fûts).

## TERROIR

Climat: La vigne « La Chanière » est située au nord est de Pommard, exposition au midi

Plantation: Terrain argilo-calcaire légèrement en pente bien drainé par un cailloutis de débris rocheux. - 10 000 pieds/ha – rendement: 35hl/ha.

Culture: Sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides

## NOTES DE DÉGUSTATION

Température: Service entre 18°C et 20°C (64°F – 68°F)

Couleur: Robe ruby profonde

Nez: Le nez est fin, avec des arômes de fruits (cassis, framboise) ainsi que des notes d'épices et de bois.

Bouche: En bouche, les tanins sont denses et élégants: l'équilibre entre tanins, alcool, acidité avec une belle persistance en finale et en fait un cru apte à vieillir durant de longues années.

Potentiel: 20 ans

## ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagnera des gibiers, le pavé de bœuf, l'agneau, les volailles en civet et les fromages aux saveurs développées (époisses, langres, soumaintrain et comté).

- ✓ Alcool: **13%**
- ✓ Sol: **Argilo-calcaire**
- ✓ Variété: **100% Pinot Noir**
- ✓ Appellation: **A.O.C. Pommard**

---

---

## Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

[www.domainegille.fr](http://www.domainegille.fr) - [contact@domainegille.fr](mailto:contact@domainegille.fr) - tel: +33 (0) 380 62 94 13