



Domaine Louis Lequin

## POMMARD “LES NOIZONS”



### **DENOMINAZIONE**

POMMARD.

### **UVE**

100% Pinot Noir.

### **LOCALIZZAZIONE VIGNETI**

Pommard, Côte d'Or (Côte de Beaune).

### **TIPO DI SUOLO**

Argillo-calcareo, sassoso.

### **ESPOSIZIONE**

Sud/Sud-Est.

### **ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

Circa 30 anni.

### **DENSITÀ D'IMPIANTO**

Circa 10 mila piante/ettaro.

### **RESA**

Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).

### **ALLEVAMENTO**

Cordon de Royat.

### **TECNICA DI COLTIVAZIONE**

Lotta ragionata, concime organico bio.

### **VENDEMMIA**

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

### **VINIFICAZIONE**

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

### **AFFINAMENTO**

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Bel colore rosso rubino. Naso potente di frutti rossi. Al palato, vino maschile con tannini ben rotondi, frutta, vino speziato e pieno, di grande lunghezza, come ci si aspetterebbe da un Pommard. Vino da lungo invecchiamento.

### **ABBINAMENTO**

Selvaggina, carni rosse, piatti piccanti, formaggi potenti.