



POMMARD 1^{ER} CRU

La Platière

Ce sont les pierres plates extraites de cette parcelle qui donnent son nom à la vigne.

La Platière est exposée plein sud sur terrain argilo-calcaire très caillouteux, et peu profond, relativement pentu en milieu de coteaux.

La roche mère est à environ 40 cm de profondeur. Les vins issus de cette vigne sont d'une très grande finesse, tout en gardant une belle charpente.

Agriculture biologique (non homologuée) depuis 1999. En cours de certification par QUALITE FRANCE

CÉPAGE : Pinot noir

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : Vigne plantée en 1936, 20 a ont été ajouté en 1982

SURFACE : 69a 89

VINIFICATION : Les vendanges étant de plus en plus précoces en raison du changement climatique, il est souvent nécessaire de faire quelques jours de pré-fermentation à froid. (5 à 6 jours). Puis cuvaison en cuve bois pendant environ 10 jours (les températures peuvent monter à 32-34 °). Macération pendant quelques jours jusqu'à ce que la cuve redescende à 20-22 °. Pressurage pneumatique, 2 jours de débourage et mise en fût pour 14 à 18 mois (50 % fûts neufs de 4 ans de séchage—50 % en fûts d'un vin)

ÉLEVAGE : En fût de chêne.

MISE EN BOUTEILLES : Teneur en SO₂ : 20 mg/l de SO₂ libre et 60 à 70 mg/l de SO₂ total