

AOP Pommard 1^{er} Cru «Epenots »



- The winegrower: Alexandre Vaudoisey
- Annual production : 1200 bottles
- % Alc. : 13,5 %Vol
- Available in : 75cl

- Grape Variety(ies) : 100 % Pinot Noir
- Type of soil : Clay, limestone and filtering grounds..
- Yield: 35 hl/ha
- Age of the vine: 15 years
- Harvest : Hand Picking

Vinification & Maturing

- receipt of partially or totally destemmed harvest
- alcoholic fermentation with indigenous yeasts for 15 days in wooden vats
- chaptalizing and aging in barrels for 15 to 18 months
 - regular riddling (= every 8 days)
 - racking in tanks

- Le vigneron : Alexandre Vaudoisey
- Production annuelle moyenne : 1200 bottles
- Degré Alcoolique : 13,5%Vol
- Disponible en : 75cl

- Cépage(s) : 100 % Pinot Noir
- Type de Sol: Argilo-calcaire et et sols filtrants
- Rendement: 35 hl/ha
- Age des vignes : 15 ans
- Vendange : Manuelle

Vinification & Elevage

- fermentation alcoolique avec les levures indigènes pendant 15 jours en cuve en bois
- entonnage et élevage en fûts pendant 15 à 18 mois
- ouillage régulier (= tous les 8 jours)
- soulirage en cuve

"The nose is fruity, greedy, fairly intense, elegant and offers richness. In the mouth this wine expresses notes of plum jam and black cherry combined with fine notes of blackberry, raspberry jam, chocolate, licorice and a very discreet violet tip. The tannins are fine, young and very slightly dry. Good length and persistence. The end of the mouth is suave and creamy."

"Le nez est fruité, gourmand, assez intense, élégant et offre de la richesse. En bouche ce vin exprime des notes de confiture de prune et de cerise noire associées à de fines notes de mûre, de confiture de framboise, de chocolat, de réglisse ainsi qu'à une très discrète pointe de violette. Les tanins sont fins, jeunes et très légèrement secs. Bonne longueur et persistance. La fin de bouche est suave et crémeuse."



Aging potential :
10-15 years

Tenue et conservation
10-15 ans

Culinary agreements:
To serve at 14-16° C
Good match with Grilled meat, beef in sauce, game, cheese

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir entre 14 et 16 °C
Accompagne Viandes grillées, boeuf en sauce, gibier, fromages



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE



Association de vignerons Patrimoine des Terroirs
Ethical group of french producers Patrimoine des Terroirs
Contact : Alain / 00.33.3.81.91.84.30 / 00.33.6.87.46.16.20 / alain.patrimoine-des-terroirs@gmail.com