

Domaine Prunier-Bonheur Pommard Les Trois Follots rouge 2018



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR

Millésime: 2018

Appellation: Pommard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un Pommard gourmand et généreux dans un millésime 2018 solaire.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PRUNIER BONHEUR
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Prunier-Bonheur Pommard Les Trois Follots rouge 2018

Ce domaine à taille humaine (8 hectares) perpétue la tradition familiale alliée aux méthodes actuelles. Pour toutes les cuvées, la tenue de la vigne et la méthode de vinification est la même : **labours** pour éviter les traitements chimiques, dégustation quotidienne des baies pour caler la **date optimale de vendanges**. C'est le **calendrier lunaire** qui rythme le travail à la vigne et au chai. Les raisins sont triés une première fois à la vigne, puis sur une **table de tri** vibrante à leur arrivée au chai. Les **levures indigènes** sont utilisées pour la fermentation (en fûts) et un maximum de 10% de rafles sont utilisées dans la vinification, selon les cuvées et les millésimes. Le cuvage dure 2 à 3 semaines et les vins sont

très peu pigés (2 à 3 fois par an). Les vignes ont en moyenne plus de 60 ans.

Fiche technique rédigée par le domaine :

SITUATION

Ce vin est issu d'une parcelles en propriété, en prolongation du 1er cru "Les Rugiens".

TERROIR

Les sols de Pommard sont argilo-calcaires et sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux. Exposition au levant et au midi.

A LA VIGNE

Le domaine conserve les méthodes traditionnelles tout en utilisant des techniques et des outils actuels : taille selon les lunes, application de faibles doses aux moments opportuns. La démarche utilise les fondements de l'agriculture biologique, en employant du soufre et du cuivre. Le rendement est également contrôlé de façon très stricte pour conserver suffisamment de concentration.

Cépages : Pinot Noir 100%

Age moyen des vignes: 22 ans

VINIFICATION

La vendange manuelle subit deux tris successifs : un premier à la vigne puis le second lors de son arrivée en cuverie où elle est ensuite égrappée en totalité, encuvée et refroidie. Après une macération pré-fermentaire à froid de 4 à 7 jours destinée à développer les parfums et la matière, la température est graduellement montée jusqu'à un maximum de 30 - 32 °C dans le but d'extraire la couleur. La fermentation alcoolique est assurée par les levures indigènes afin de préserver au maximum le terroir. Les remontages sont réguliers tout au long de l'étape fermentaire afin de bien homogénéiser le moût. La durée de cuvaison varie entre 15 et 21 jours.

ELEVAGE

L'élevage va durer de 15 à 18 mois, en totalité en fûts de chêne avec une proportion de 15 à 20% de bois neuf. La mise en bouteilles est effectuée à la propriété par nos soins. Toutes les dates d'intervention sur les vins -soutirage, mise en bouteilles...- sont fixées selon les cycles lunaires.

SERVICE

Vous pouvez commencer à le consommer dès 2 ans de bouteille mais c'est un vin ce vin peut se garder jusqu'à 15 ans. Température idéale de service : 15 à 16°C

ACCORDS METS-VINS

Ce vin est adapté aux viandes rouges et aux plats en sauce mais il accompagne aussi avec brio les gibiers.