

# Pommard Les Cras

VIEILLES VIGNES



## SITUATION

Le sol est profond, filtrant, caillouteux, composé d'argiles fines sur calcaire. La parcelle se situe dans le bas du coteau de Pommard, près de la croix de Pommard, côté Volnay.

## A LA VIGNE

La parcelle couvre 31 ares et la vigne, d'un âge moyen dépassant 80 ans, est taillée en guyot simple. Le sol est labouré, la vigne est ébourgeonnée, relevée, effeuillée, aérée et vendangée à la main.

## VINIFICATION

Les raisins ne sont jamais foulés, nous égrapons une grande partie et gardons environ 30 % de vendange entière. La fermentation alcoolique se fait avec des levures indigènes. Le vin est légèrement pigé pendant la cuvaison.

## ELEVAGE

Après 18 à 20 jours, nous décuivons et assemblons vin de goutte et de presse pour un élevage en pièces bourguignonnes dont 15 % sont neuves

## CARACTÉRISTIQUES

Dégustation : Avec ses arômes fruités, épicés, sa note de violette, le vin exprime le terroir de Pommard avec une texture soyeuse apportée par l'âge des vignes. C'est un vin profond, concentré aux tanins fins.

Teneur en alcool : 13 %vol.

Potentiel de garde : 5 ans

Service : 15-16°C

## LUCIEN MUZARD & FILS

11 rue de la Cour Verreuil  
21590 Santenay  
Tel. 03 80 20 61 85  
[lucienmuzard71@gmail.com](mailto:lucienmuzard71@gmail.com)  
[www.domainemuzard.com](http://www.domainemuzard.com)

