Domaine Françoise André
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT / BEAUNE / BOURGOGNE

Pommard
“Les Vaumuriens”

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L’égrappage est généralisé, seuls 10 à 15% des rafles peuvent être laissés sur des cuvées de belle maturité pour apporter une touche de fraîcheur aromatique. Une macération pré fermentaire d’environ 4 jours est réalisée à laquelle succèdent des pigeages et remontages quotidiens. L’objectif de cette gestion de la macération est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l’apport des éléments grossiers des pépins. Le décuvage a lieu dans les 15 jours de la date de la récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres. La proportion du fût neuf, de l’ordre de 30% par an, se veut volontairement modérée pour laisser s’exprimer le terroir de l’appellation. En partenariat avec nos tonneliers, une réelle adéquation entre le type de fût et le caractère du vin est recherché.

Millésime 2018
Cette bouteille à mis son rouge à lèvres dans le verre. Son parfum puissant de baies roses de La Réunion vous entête. Sa trame épicées débute en largeur avant de libérer la minéralité de son sol.

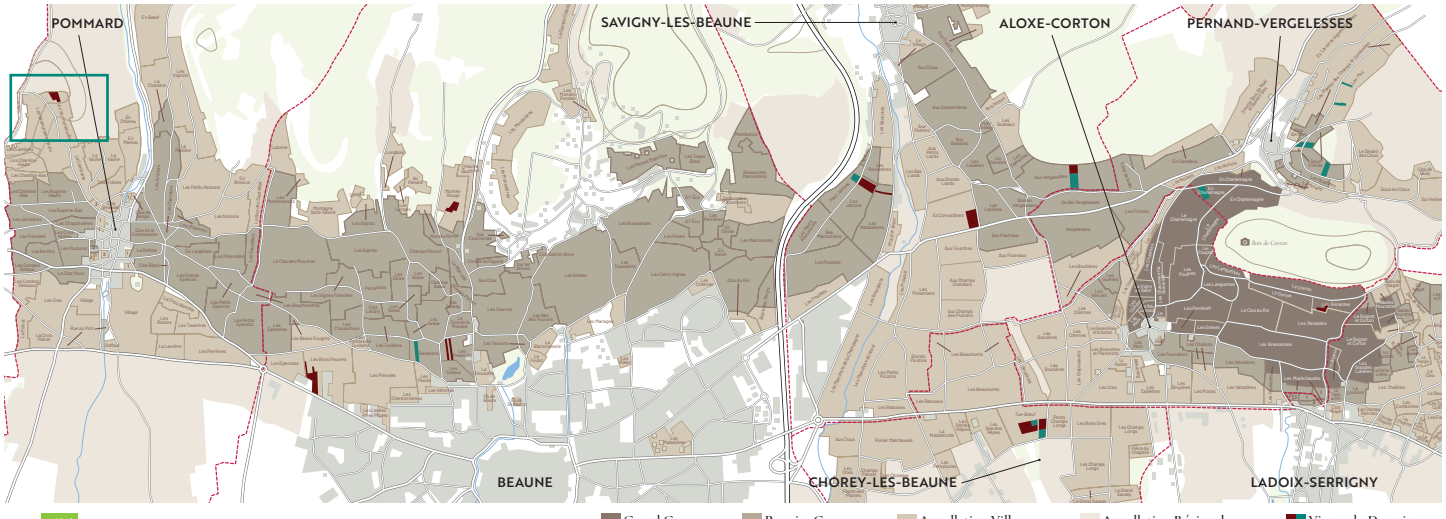
Millésime 2019
La pureté d’un pinot naturellement beau apparait dans cette robe magenta. Le coté vertical de son nez très floral restitue la fraîcheur de son terroir. Le tanin parfois austère de Pommard est ici clair comme l’eau de roche. Sa digestibilité intégrale renforce cette sensation de vin sans maquillage.

Superficie
30a 26c

Age de la vigne
55 ans

Type de sol
Argilo Calcaire

Production annuelle moyenne
1200



Vins certifiés Bio

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune / Tél. 33 (0) 6 24 66 38 86
andre.lauriane@domainefa.fr / www.domainefrancoiseandre.fr /