



## POMMARD

### Les Noizons



- *Lieu-dit* : « Les Noizons »
- *Cépage* : 100 % pinot noir
- *Années de plantation* : 1980, 1985, 2003, 2017
- *Terroir* : Argilo-calcaire avec des oxydes de fer
- *Altitude* : 290 mètres
- *Exposition* : Sud Sud-Est
- *Vendange* : Manuelle avec tri à la vigne
- *Durée d'élevage* : 16 – 20 mois
- *Culture* : Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



Dès le Moyen Âge, Pommard est considéré comme la fine fleur des vins du pays beaunois.

Situé en plein milieu de coteau à 290 mètres d'altitude, cet ensemble de parcelles d'environ un hectare surplombe les célèbres 1<sup>er</sup> Crus de Pommard : *Charmots* et *Pézerolles*. Ce vignoble des *Noizons* d'une moyenne d'âge de 45 ans appartient à la partie la plus charmante de l'appellation. Elle est la première vigne acquise sur Pommard par Denis et Bernadette Carré au début des années 1980.

Orienté plein sud, du côté de Beaune, ce lieu était à l'origine occupé par des noyers. De couleur rouge intense, ce vin ample et riche offre une magnifique profondeur. Il est équilibré, puissant, avec une finesse remarquable et des arômes de fruits rouges confiturés typiques des *Noizons*.

Quintessence du pinot noir, ce Pommard *les Noizons* est à un niveau très proche d'un 1<sup>er</sup> cru. Il atteint sa plénitude après 5 à 15 années passées en cave.