



BOURGOGNE

Les Lormes



- *Lieu-dit* : « Les Lormes »
- *Cépage* : 100 % pinot noir
- *Année de plantation* : 2009 et 2017
- *Densité de plantation* : haute densité à 11 000 pieds/hectare
- *Terroir* : Argilo-calcaire peu profond, pauvre
- *Altitude* : 230 mètres
- *Exposition* : Sud
- *Vendange* : Manuelle avec tri à la vigne
- *Durée d'élevage* : 12 – 14 mois
- *Culture* : Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



Issu du terroir *Les Lormes* à Pommard, plus précisément sous le Château de Pommard, ce vignoble d'un hectare est planté sur un sol pauvre, peu profond et très drainant, un terroir de Pommard idyllique pour le pinot noir.

Ce climat si particulier donne à ces jeunes vignes la possibilité d'exprimer un bel équilibre entre minéralité et rondeur, profusion de fruits et de finesse.

Cette cuvée de Bourgogne *Les Lormes* issue d'une sélection de pinot fin est très expressive au nez et facile d'accès en bouche.

Un pinot noir tout en délicatesse, très charmeur pour un plaisir immédiat.