



## POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU

### Les Charmots

- *Lieu-dit* : « Les Charmots »
- *Cépage* : 100 % pinot noir
- *Année de plantation* : 1982
- *Terroir* : Argilo-calcaire avec des oxydes de fer
- *Altitude* : 285 mètres - Pente de 20 %
- *Exposition* : Sud
- *Vendange* : Manuelle avec tri à la vigne
- *Durée d'élevage* : 16 – 20 mois
- *Culture* : Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



Ce 1<sup>er</sup> Cru *Les Charmots* est idéalement situé en milieu de coteau, sur une terre autrefois occupée par de grands charmes. Orienté plein sud, ce terroir est le 1<sup>er</sup> cru le plus élégant du village de Pommard.

Ce pinot noir planté sur une terre magnifique de calcaire très rouge, avec des oxydes de fer et un sous-sol de calcaire de Ladoix, offre une complexité rare et une finesse remarquable. Ce climat chaud, propice au pinot noir, donne naissance à un vin d'une densité, d'une finesse et d'une élégance exceptionnelles.

Grâce à un côté aérien et subtil, ce 1<sup>er</sup> cru est un très grand charmeur et aime se faire désirer en patientant quelques années en cave.