



POMMARD

En Brescul

- *Lieu-dit* : « En Brescul »
- *Cépage* : 100 % pinot noir
- *Années de plantation* : 1955, 1980, 1997
- *Terroir* : Argilo-calcaire
- *Altitude* : 320 mètres - 15 % de pente
- *Exposition* : Sud-Est
- *Vendange* : Manuelle avec tri à la vigne
- *Durée d'élevage* : 16 – 20 mois
- *Culture* : Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



Voisine des célèbres *Noizons*, *Brescul* est une superbe parcelle entourée de murs et exposée sud-est, en plein coteau. *Brescul* signifie en ancien français une parcelle de vignes présentant une très forte pente.

Cette vigne profite de la fraîcheur de l'air et d'un sol calcaire très pentu, conditions parfaites pour la culture du pinot noir.

Ce climat réputé de Pommard donne naissance à des vins riches, concentrés et puissants. Sa bouche est gourmande et soyeuse. L'équilibre entre la finesse et la structure donne un pinot noir charmeur avec une belle dimension et un plaisir garanti. A garder précieusement quelques années en cave.