



Domaine des Terregelesses, Françoise André

POMMARD ROUGE « LES VAUMURIENS »

Superficie vigne 0h30a26c

Age de la vigne 45 ans

Cépage Pinot Noir

Type de sol argilo calcaire

Vinification / Elevage

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.

Production annuelle moyenne

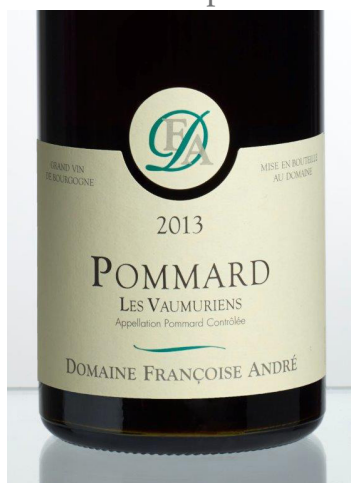
1300 bouteilles.

Millésime 2013

Le pourpre foncé de sa robe exprime des senteurs fermes de prune mûre. Son début de bouche aux tannins fermes affiche un caractère sauvage ou un puissant tannin fait le tour de la bouche. Trois années à l'ombre le domestiqueront.

Millésime 2014

Le parfum de musc et de vétiver sous un jus rouge magenta affirme déjà sa personnalité froide. Sa mâche affirmée montre ses muscles. La finale est ample portée par une maturité parfaite. Il faudra être patient pour apprécier la finesse de sa nature. Intense.



Domaine des Terregelesses - Françoise André

7 Rempart Saint Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 Contact : Lauriane ANDRE andre.lauriane@yahoo.com