



DOMAINE PONSOT

## Bourgogne Cuvée du Pinson



<b>Classification :</b>	Appellation Bourgogne Contrôlée Secteur : Morey et Gevrey
<b>Rendement visé :</b>	40 hectolitres/Ha
<b>Surface :</b>	Déclassement de jeunes vignes d'appellations communales ou Grand Cru. 0.5 Ha en 2020.
<b>Production moyenne :</b>	1200 bouteilles
<b>Age des vignes :</b>	5 à 10 ans
<b>Variété :</b>	Pinot noir
<b>Densité :</b>	11 000 pieds par hectare
<b>Types de sols :</b>	70 % : argilo-calcaire avec cailloutis de cône sur socle de calcaire fin de Comblanchien. 30 % : marnes de Bresse.
<b>Conduite de la vigne :</b>	Culture Raisonnée, taille en Cordon
<b>Vendanges :</b>	Récolte manuelle, tri à la vigne
<b>Vinification :</b>	Vendange égrappée et fermentation en cuve bois thermorégulées. Levures indigènes.
<b>Élevage :</b>	14 à 18 mois en fûts de chêne français. Pas de fût neuf. Age moyen des fûts : 20 ans