



DOMAINE PONSOT

Clos de la Roche Cuvée Vieilles Vignes



Classification : Appellation Grand Cru Clos de la Roche

Rendement visé : 30 hectolitres/Ha

Surface de production : 3.2 Ha

Production moyenne : 10.000 bouteilles

Age moyen des vignes : 65 ans

Variété : Pinot noir

Densité de plantation : 11 000 pieds par hectare

Type de sol : Sol maigre, argileux avec éboulis calcaires sur un socle de calcaires fin de Premeaux et de Comblanchien.

Conduite de la vigne : Culture Raisonnée, taille en Cordon

Vendanges : Récolte manuelle, tri à la vigne

Vinification : Vendange égrappée et fermentation en cuve bois thermorégulées. Levures indigènes.

Élevage : 18 mois en fûts de chêne français.
Pas de fût neuf.
Age moyen des fûts : 20 ans