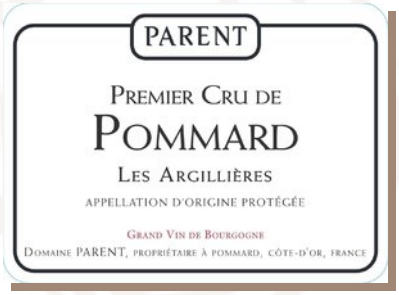
DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS



Domaine Parent

Pommard 1er Cru Les Argillières

Cépage Pinot Noir

Vinification Vendange manuelle. Après un éraflage total des raisins, les baies sont conduites délicatement dans les cuves pour éviter toute trituration.

La fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes et ce, après quelques jours de macération à froid.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE
Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com
www.ds-collection.com

DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Bourgogne

Domaine Parent

Surface du Domaine	10 Hectares
Travail de la vigne	Certifié BIO depuis le millésime 2013 par Ecocert.
Historique	Le Domaine PARENT situé à Pommard, au coeur de la Côte d'Or, est aujourd'hui dirigé par Anne PARENT et sa soeur Catherine FAGES-PARENT qui représentent la douzième génération et perpétuent la tradition familiale dont l'origine remonte au début du 17ème siécle.
Les plus du domaine	Les vignes du domaine sont plantées sur des sols complexes de type argilo- calcaire, sur des coteaux marneux de l'oxfordien, des calcaires dolomitisés, des argiles rouges, en particulier sur l'appellation Pommard, qui permet au cépage Pinot Noir de s'exprimer en puissance et en élégance. Les vins sont élevés en fûts de chêne français dont 25 à 40 % de fûts neufs (à l'exception des grands crus entre 80 à 100 % neufs) pendant une durée de 14 à 18 mois selon l'appellation et le millèsime. Plusieurs semaines après la fermentation malolactique, les vins sont soutirés et assemblés par cuvées, en cuve inox. Après quelques temps de repos et une légère filtration, si nécessaire, les vins sont prêts à la mise en bouteille. Cette dernière s'effectue selon le calendrier lunaire (lune descendante, jours fruit).

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE
Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com
www.ds-collection.com