



Domaine Parent

Pommard 1er Cru Les Chaponnières

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



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 siècle.

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 dolomités, 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 millésime.

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