

Domaine Gaunoux Jean-Michel

POMMARD LES PERRIÈRES

Rouge - Village



DOMAINE GAUNOUX JEAN-MICHEL

Histoire

Domaine familial hérité du côté maternel, repris en 1978, il s'étend sur une superficie de 6 hectares sur les communes de Puligny, Meursault, Volnay et Pommard

Vignes & Vins

Surface du Domaine
6 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

Les plus du domaine
Jean-Michel est un perfectionniste

Vinification
POUR LES VINS BLANCS

La fermentation alcoolique est effectuée en cuve, quand la densité avoisine les 1010, les mouts sont descendus en cave dans nos fûts (15 à 20% de bois neufs). Elevé sur 12 à 14 mois en moyenne, ils restent sur lie pendant cette période. Une fois l'élevage terminé, l'ensemble des fûts sont soutirés afin d'être assemblés. Un mois après cette opération, ils seront collés et resteront sur colle un mois encore. La mise en bouteille pourra être effectuée.

POUR LES VINS ROUGES

Les raisins sont directement triés à la vigne sur des tables, puis emmenés à la cuverie où ils sont égrappés à 100%. La vinification est faite en cuve avec une macération à froid pendant 3/4 jours, puis la fermentation débute naturellement.

Les cuvaisons varient de 15 à 18 jours, l'ensemble des cuves est contrôlé matin et soir (densités et températures) et pigé deux fois par jour. En fin de fermentation, le jus de goutte et le jus de presse sont assemblés puis descendus en cave dans nos fûts (25 à 40% de bois neufs). Un premier soutirage se fera après fermentation malolactique.