



Producteur : Isabelle et Denis Pommier

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 39.40 \$

Appellation : Chablis 1er cru

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Isabelle et Denis Pommier

Géologie du sol : Calcaire kimméridgien

Superficie : 1ha20

Élevage : 50% du vin vinifié et élevé en barriques de 1 à 3 vins

Conservation : 2 à 3 ans

Le domaine :

C'est en 1990 que Denis Pommier reprend les deux hectares de vignes des grands-parents. Vingt ans plus tard, ce domaine en conversion bio couvre 14 hectares en Petit Chablis et Chablis, incluant trois premiers crus, ainsi qu'une parcelle de pinot noir. Ici, c'est le terroir qui dicte le mode de vinification, parfois en barriques mais plus souvent en cuves. Les élevages sur lies fines se prolongent pour gagner en volume et complexité, ce qui permet notamment de réduire les doses de soufre. Domaine en conversion bio, travail en levures indigènes, élevage sur lies fines.