



**Producteur :** Isabelle et Denis Pommier

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 51.25 \$

---

**Appellation :** Bourgogne

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Bourgogne

**Nom du propriétaire :** Isabelle et Denis Pommier

**Géologie du sol :** Calcaire Kimméridgien

**Superficie :** 2 ha

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

---

**Vinification :** Vinification et élevage en cuve inox

---

---

### **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, levures indigènes, 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.