



# Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

## POMMARD « LES PETITS NOIZONS »

En patois, « Les petits Noizons » se disait « es noyzons » ou « en noyon ». D'après A.Marey-Monge, ce terroir devait être couvert de noisetiers ou noyers avant d'être planté en vignes. Ce lieu-dit a appartenu à Alix de Vergy, Duchesse de Bourgogne au XIIIème siècle, puis aux Archevêques de Lyon. Il passera ensuite à la propriété du domaine Ducal puis à de grandes familles de province.

Plantée en 1926, elle occupe une surface de 30are 78ca, et se situe en haut de coteau (300 mètres). Avec une exposition sud / sud-est, elle bénéficie d'un bon ensoleillement permettant une bonne maturité aux raisins.

Cette parcelle a rejoint le domaine en 2001. Elle est enherbée, cultivée sous le rang pour favoriser la biodiversité et la mychorization.

La récolte est manuelle, triée, éraflée. Les baies arrivent entières dans la cuve. La vinification dure 4 semaines dont 21 jours de fermentation alcoolique. L'élevage se fait en futs de chêne dont 30% de neufs pendant 18 mois.

Ce pommard est puissant, racé avec des tanins élégants, des notes d'épices de sous-bois, de fruits bien murs (cassis, mures) et est persistant en bouche.

C'est LE gentleman de nos Pommard !

### Il accompagne vos plats :

*Il sublimerait une bécasse aux deux genièvres, un chapon à la vanille, un civet de joues de bœuf.*

*Côté fromage : un cantal, un l'Étivaz ou un morceau de Sbrinz.*

*Côté dessert : une tarte aux framboises, un mille crêpes à la noisette et au chocolat ou un mille feuilles chocolats safran.*

*Sa température idéale de service est de 16 °.*



Domaine Moissenet-Bonnard - 4, rue des jardins - 21630 Pommard

Tel : +33 (0)3 80 24 62 34 - Fax : +33 (0)3 80 22 30 04 - jean-louis@moissenet-bonnard.com

www.moissenet-bonnard.com