

## Chablis, Croix aux Moines, 2016, Isabelle et Denis Pommier

### Contact

Isabelle et Denis Pommier  
31 rue de Poinchy, Poinchy  
89800 Chablis  
isabelle@denis-pommier.com  
[www.denis-pommier.com](http://www.denis-pommier.com)  
Tél : +33 (0)3 86 42 83 04

### Agent

Rézin



Installés en 1990, Isabelle et Denis Pommier ont repris 2 ha de terres familiales. Ils ont aujourd'hui 18 ha de vignes répartis sur plusieurs appellations de Chablis et de Bourgogne. La première cuvée a été mise en bouteilles en 1994. La totalité de la récolte est aujourd'hui vendue en bouteilles. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et certifié à partir du millésime 2014.

**Sol** : calcaire argileux, Kimméridgien.

**Viticulture** : assemblage des meilleures parcelles du domaine. Travail du sol, ébourgeonnage.

**Vinification et élevage** : vendange manuelle, pressurage en grappe entière. Débourage statique pendant 24 heures. Fermentations alcoolique et malolactique avec la flore indigène en cuves inox thermorégulées pour 70% du volume, en fûts de chêne pour le reste. Soutirage puis léger collage.

**Potentiel de garde** : 7 à 8 ans.