





Pommard premier cru Les Petits Epenots

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Pommard est un vin de Bourgogne uniquement rouge, appartenant à la petite région viticole appelée "Côte de Beaune". L'AOP Pommard est un archétype parmi les vins de Bourgogne, pour son caractère de vin rouge coloré et puissant, de bonne garde. L'AOP Pommard englobe entre autres 28 lieux-dits (appelés "climats" en Bourgogne") classés en premiers crus.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins sont caractérisés par une structure solide, mais dont le velouté et le fruité assurent une grande finesse et un grand potentiel de garde. A la dégustation, l'attaque en bouche s'exprime différemment selon que les vins sont issus du nord ou du sud du territoire avec des arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique est située au débouché d'une vallée encaissée. Elle est limitée au territoire de la seule commune de Pommard, au sud de la ville de Beaune. Elle appartient à la Côte de Beaune qui sépare les plateaux des Hautes Côtes de Beaune à l'ouest de la plaine de Bresse à l'est.

UN PRODUIT RECONNU

Renommé, donc copié, le vin de Pommard a dû très tôt lutter contre les usurpations. Un jugement de 1926 définit l'appellation d'origine Pommard et fixe l'aire de production à la seule commune de Pommard. Un jugement en appel, en 1932, complète le jugement précédent. L'appellation d'origine protégée Pommard est reconnue en 1936, sur le fondement de ces jugements.

Le saviez-vous

Les vins fins de Pommard se placent parmi les crus les plus réputés de la Côte de Beaune, notoriété confirmée par le prix atteint par les cuvées lors de la vente des vins des Hospices de Beaune. $\sqcap \sqcap$

Informations techniques

Cahier des charges Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des AOC Pommard et Pommard 1er Cru

Domaine des grands vins LOUBET-DEWAILL 3 rue Notre Dame 21630 POMMARD

Contact : CAVB

Tél. : 06 60 51 15 14

Mél. : cayb@cayb.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey 16 rue du Golf 21800 QUETIGNY

N°SIRET: 13000270200327

Tél.: 03 80 78 71 90 **Fax**: 03 80 73 35 10

Mél.: INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

Siège

132 route de Dijon 21200 BEAUNE

N°SIRET: 50066766200018 Contact: Sophie MARINIER

Tél.: 03 80 25 09 50 **Fax:** 03 80 24 63 23

Mél.: mariniersophie@sigocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny 71000 Mâcon

Tél.: 03 85 38 96 99 **Fax**: 03 85 22 03 31

Mél.: macon@siqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel 69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex CS 70260

Tél.: 04 74 02 22 60 **Fax:** 04 74 02 22 69

Mél.: villefranche@sigocert.fr

Source URL: https://www.inao.gouv.fr/produit/pommard-premier-cru-les-petits-epenots-8622

List of links present in page

- 1. mailto:cavb@cavb.fr
- 2. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
- 3. mailto:mariniersophie@siqocert.fr
- 4. mailto:macon@sigocert.fr
- 5. mailto:villefranche@siqocert.fr