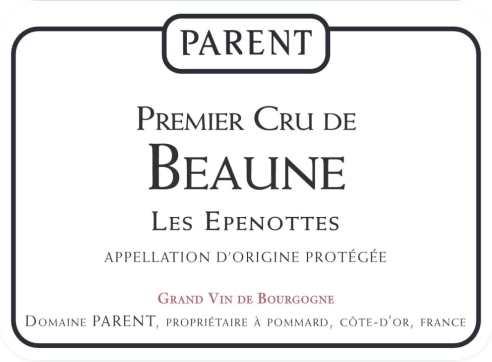
DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Parent

Beaune 1er cru Les Epenottes

Rouge - Premier Cru



Domaine Parent

Histoire

Le Domaine PARENT situé à Pommard, au coeur de la Côte d'Or, est aujourd'hui dirigé par Anne PARENT et sa soeur Catherine FAGES-PARENT qui représentent la douzième génération et perpétuent la tradition familiale dont l'origine remonte au début du 17ème siécle.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
10 Hectares

Travail de la vigne
Certifié BIO depuis le millésime 2013 par Ecocert.

Les plus du domaine
Les vignes du domaine sont plantées sur des sols complexes de type argilo- calcaire, sur des coteaux marneux de l'oxfordien, des calcaires dolomitisés, des argiles rouges, en particulier sur l'appellation Pommard, qui permet au cépage Pinot Noir de s'exprimer en puissance et en élégance.

Les vins
Les vins sont élevés en fûts de chêne français dont 25 à 40 % de fûts neufs (à l'exception des grands crus entre 80 à 100 % neufs) pendant une durée de 14 à 18 mois selon l'appellation et le millèsime.

Plusieurs semaines après la fermentation malolactique, les vins sont soutirés et assemblés par cuvées, en cuve inox. Après quelques temps de repos et une légère filtration, si nécessaire, les vins sont prêts à la mise en bouteille.

Cette dernière s'effectue selon le calendrier lunaire (lune descendante, jours fruit).

Vinification
Vendange manuelle. Après un éraflage total des raisins, les baies sont conduites délicatement dans les cuves pour éviter toute trituration.

La fermentation alcoolique démarre grâce aux levures indigènes et ce, après quelques jours de macération à froid.