François Mikulski

Pommard

La vigne

Les parcelles que nous exploitons ont en moyenne 25 ans. Notre production annuelle est d'environ 1700 bouteilles.
L'encépagement est 100% Pinot Noir.
Les vignes sont cultivées en culture biologique non certifiée

Le sol

Le sous-sol est composé d'alluvions fines de rivière. Il est donc moins riche en calcaire, donc plus lourd et plus drainant.

Elevage

La cuvée est vinifiée en cuves pendant environ 15 jours, puis mise en fûts de chêne dans lesquels elle reste au minimum 12 mois.
Nous utilisons environ 20 % de fûts neufs

Dégustation

Le vin produit des arômes intenses de framboise, cerise noire. Il est d'un très bon vieillissement (10 à 15 ans).
Il peut être consommé en accompagnement d'une viande rouge cuisinée, ou de gibier.
Il est également idéal avec de très bons fromages au lait cru.

Domaine François Mikulski - 7 RD 974 - 21190 Meursault - Tél : 03 80 21 25 11 - contact@domainemikulski.fr – www.domainemikulski.fr