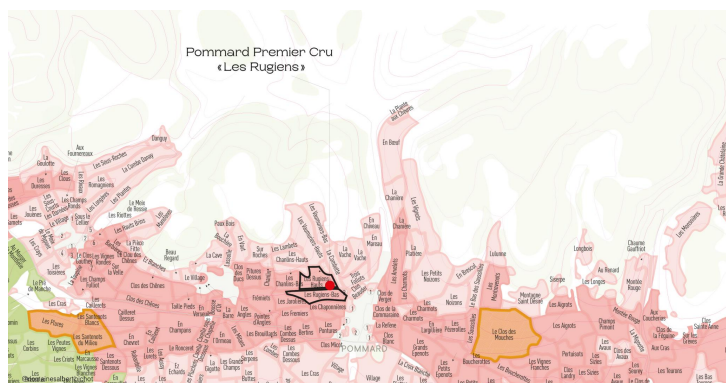


POMMARD PREMIER CRU "RUGIENS" DOMAINE DU PAVILLON



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Pinot Noir

TERROIR

Jord med hård kalkholdig rød/brun jord
Overfladeareal af vingården : 0,33 ha
Gennemsnitlig alder af vinstokke : 35-40 years old



PRÆSENTATION

Pommard er en af de mest berømte kommuner i Côte de Beaune og producerer kun rødvine. De brun/røde jordbunde er rige på hårde kalksten fra fodenden og giver vine blandt de mest tanninrige og robuste i Bourgogne. Premier Cru "Rugiens" ligger syd for kommunen. Den dominerende røde farve på jorden kan være årsagen til navnet på dette klima.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer ved ankomst til vinkælderen.
Gæring og maceration i temperaturstyrede træfade i 18 til 21 dage.
Aldring på egetræsfade (25 til 35% nye fade) i 14 til 16 måneder.

SMAGNING

Den komplekse buket udsender intense aromaer af røde frugter (kirsebær, hindbær ...) gift med en meget integreret røget træsmag. På ganen er denne tætte og rige vin afbalanceret af en struktur med racetanniner. En Pommard af høj klasse og bemærkelsesværdig længde.

SERVERING

Server ved 16-17°C.
Opbevaring: 5 til 7 år og mere.

MADPARRINGER

Stegt eller sauceret kød (oksekød, and, svinekød, vildt)
Middel til kraftige oste
Ideel opskrift: Oksefilet, Périgueux sauce

ANERKENDELSE

Decanter: 94/100 (2022)
The World of Fine Wine: 94/100 (2020)
International Wine Challenge: 96/100, Guldmedalje (2019)

