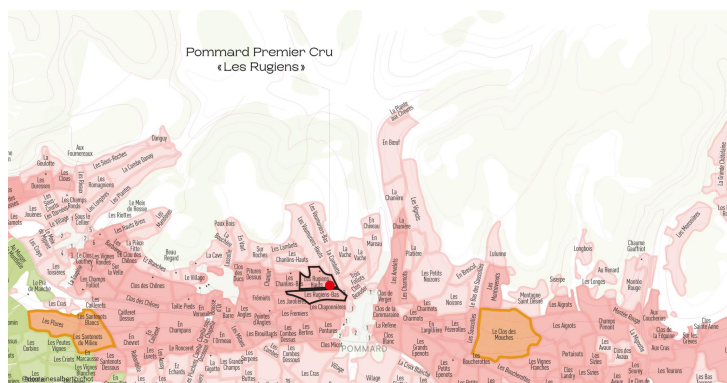


POMMARD PREMIER CRU "RUGIENS" DOMAINE DU PAVILLON



地点
勃艮第

葡萄品种
黑皮诺

风土

富含硬质石灰的红褐色土壤

葡萄园面积：0.33 ha

葡萄植株平均年龄：35-40: 三十五至四十 years old



酒款介绍

Pommard是勃艮第著名的科特迪布恩村庄之一，只生产红葡萄酒。棕红色的土壤富含硬石灰岩，酿造出勃艮第最具单宁和最坚固的葡萄酒之一。一级园Rugiens位于村庄南部。土壤中占主导地位的红色可能是这一葡萄园名称的由来。

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄到达酿酒厂后进行筛选。在恒温木桶中进行发酵浸渍18至21天。在橡木桶中陈酿（25至35%新桶）14至16个月。

品鉴

这款复杂的花束散发出浓烈的红色水果香气（樱桃，覆盆子...）与非常融合的木质烟熏味。口感浓厚丰富，平衡的单一结构使这款葡萄酒显得高贵，并具有出色的余味。

侍酒

在16-17°C下享用。
保质期：5至7年或更长。

食物搭配

烤肉或烩肉（牛肉、鸭肉、猪肉、野味）
中等到浓郁的奶酪
理想食谱：牛柳配佩里格尔酱

表彰

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

