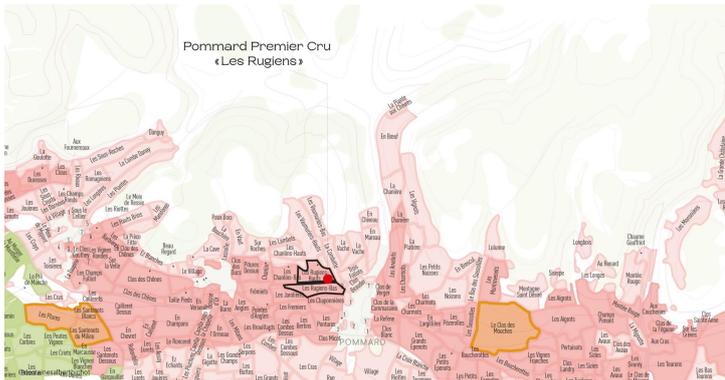


POMMARD PREMIER CRU "RUGIENS" DOMAINE DU PAVILLON



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR
Braun-/roter Boden reich an hartem Kalk
Rebfläche : 0,33 --> 0,33 ha
Durchschnittsalter der Reben : 35-40 years old



VORSTELLUNG

Pommard ist eine der berühmtesten Gemeinden der Côte de Beaune und produziert nur Rotweine.

Die braunen/roten Böden sind reich an harten Kalksteinen aus dem Piemont und ergeben einige der tanninhaltigsten und robustesten Weine Burgunds.

Der Premier Cru "Rugiens" befindet sich im Süden der Gemeinde. Die dominierende rote Farbe des Bodens könnte den Namen dieses Klimas erklären.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung bei der Ankunft im Keller. Fermentative Mazeration in thermoregulierten Holztanks für 18 bis 21 Tage. Ausbau in Eichenfässern (25 bis 35% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG

Der komplexe Strauß verströmt intensive Aromen von roten Früchten (Kirsche, Himbeere...) vereint mit einem sehr harmonischen rauchigen Holzton. Im Mund ist dieser dichte und reiche Wein durch eine Struktur mit edlen Tanninen ausgewogen. Ein Pommard von großer Klasse und bemerkenswerter Länge.

SERVIEREN

Servieren bei 16-17°C.
Lagerfähigkeit: 5 bis 7 Jahre und mehr.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gebratenes oder sauciertes Fleisch (Rindfleisch, Ente, Schwein, Wild)
Mittelkräftige bis kräftige Käsesorten
Ideales Rezept: Rinderfilet mit Périgueux-Sauce

AUSZEICHNUNGEN

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

