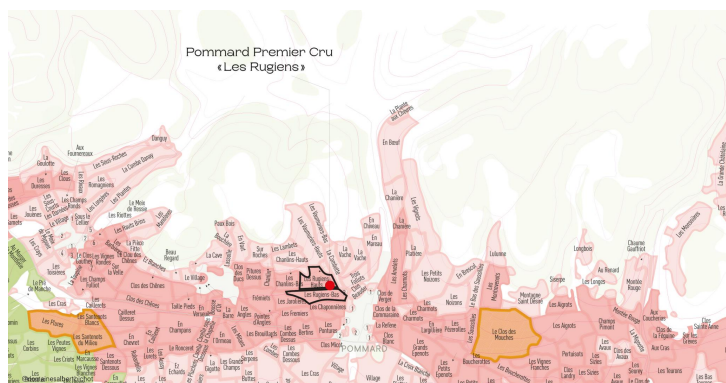


POMMARD PREMIER CRU "RUGIENS" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols brun/rouge riches en calcaire dur

Superficie du vignoble : 0,33 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Pommard est l'une des plus célèbres communes de la Côte de Beaune et ne produit que des vins rouges.

Les sols brun/rouge sont riches en calcaires durs du piémont et donnent les vins parmi les plus tanniques et les plus robustes de Bourgogne.

Le Premier Cru "Rugiens" se situe au sud de la commune. La couleur rouge dominante du sol pourrait être à l'origine du nom de ce Climat.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet complexe exhale des arômes intenses de fruits rouges (cerise, framboise...) mariés à un boisé-fumé très fondu. En bouche, ce vin dense et riche est équilibré par une structure aux tannins racés. Un Pommard de grande classe et d'une longueur remarquable.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, canard, porc, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf, sauce Périgueux

CITATIONS

Revue du Vin de France : 93/100 (2023)

Tim Atkin : 94/100 (2023)

Decanter : 94/100 (2022)

Decanter Worldwine Awards : 95/100 Gold Medal (2021)

