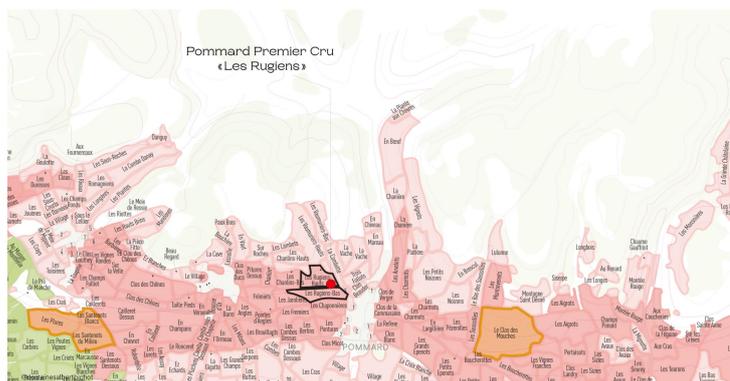


POMMARD PREMIER CRU "RUGIENS" DOMAINE DU PAVILLON



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli bruni/rossi ricchi di calcare duro
Superficie del vigneto : 0,33 ha
Età media : 35-40 years old



PRESENTAZIONE

Pommard è uno dei comuni più famosi della Côte de Beaune e produce solo vini rossi. I suoli bruni/rossi sono ricchi di calcari duri del piedmonte e conferiscono ai vini alcune delle tannine più robuste della Borgogna. Il Premier Cru "Rugiens" si trova a sud del comune. Il colore rosso predominante del suolo potrebbe essere all'origine del nome di questo Climat.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in tini di legno termoregolati per 18-21 giorni. Invecchiamento in botti di rovere (25-35% di botte nuova) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il bouquet complesso emana intensi aromi di frutti rossi (ciliegia, lampone...) uniti a un legno affumicato molto ben fuso. In bocca, questo vino denso e ricco è bilanciato da una struttura con tannini eleganti. Un Pommard di grande classe e di notevole lunghezza.

SERVIZIO

Servire a 16-17°C.
Invecchiamento: 5-7 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni arrosto o in salsa (manzo, anatra, maiale, selvaggina)
Formaggi di media intensità a intensi
Ricetta ideale: filetto di manzo, salsa Périgueux

RICONOSCIMENTI

Decanter: 94/100 (2022)
The World of Fine Wine: 94/100 (2020)
International Wine Challenge: 96/100, medaglia d'oro (2019)

