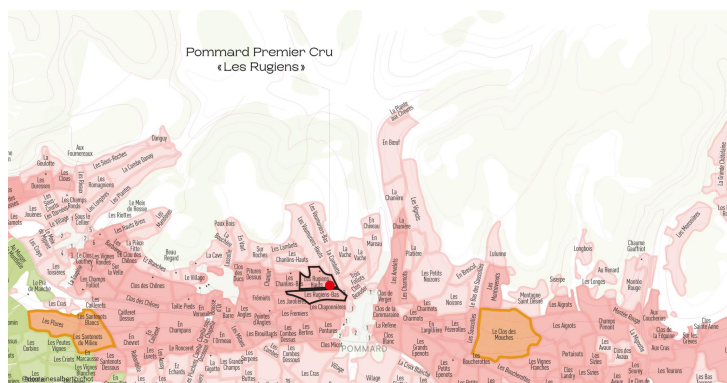


POMMARD PREMIER CRU "RUGIENS" DOMAINE DU PAVILLON



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール

カルシウム豊富な赤褐色の土壌
ぶどう栽培面積 : 0.33 ha
平均樹齢 : 35-40: 35-40 years old



プレゼンテーション

Pommardは、コート・ド・ボークス地方で最も有名な町の1つであり、赤ワインだけを生産しています。茶褐色/赤色の土壌は、ピエモンテの硬い石灰岩が豊富で、ブルゴーニュで最もタンニンが豊富で丈夫なワインの1つを生み出しています。プルミエ・クリュ「Rugiens」は町の南に位置しています。土壌の支

醸造/熟成

手摘み、醸造所に到着後のブドウの選別。18〜21日間の木製タンクでの発酵マセレーション。14〜16カ月のオーク樽熟成（新樽の25〜35％）。

テイasting

複雑なブーケは、赤い果実（さくらんぼ、ラズベリーなど）の強い香りと非常に溶け込んだスモーキーな木の香りを放っている。口に含むと、この濃厚でリッチなワインは、タンニンの質感によってバランスが取れている。非常に優れたボマールであり、卓越した長さを持っている。

サービス

16-17°Cで提供してください。
保存：5〜7年以上。

料理との組み合わせ

焼き肉またはソースがかかった肉（牛肉、鴨、豚肉、猟獣）
中から濃いチーズ
理想的なレシピ：牛フィレ肉、ペリゲーソース

賞

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

