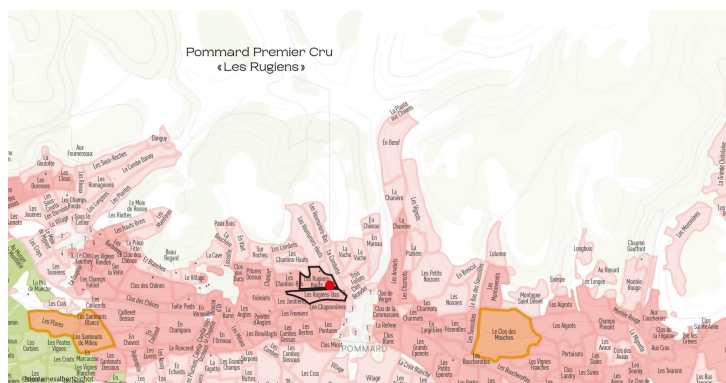


POMMARD PREMIER CRU "RUGIENS" DOMAINE DU PAVILLON



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Pinot Noir

TERROIR

Jordsmonn rik på hard kalkstein.
Overflate av vingården : 0,33 --> 0,33 ha
Gjennomsnittlig alder : 35-40 years old



PRESENTASJON

Pommard er en av de mest kjente kommunene i Côte de Beaune og produserer bare røde viner. De brune/røde jordsmonnene er rike på harde kalksteiner fra foten av fjellene og gir viner blant de mest tanninrike og robuste i Bourgogne. Premier Cru "Rugiens" ligger sør i kommunen. Den dominerende røde fargen på jorden kan være opprinnelsen til navnet på dette klimaet.

VINLAGING/MODNING

Manuell innhøsting, sortering av druer ved ankomst til vinkjelleren. Fermenteringsmaserasjon i temperaturregulerte trekar i 18 til 21 dager. Lagring på eikefat (25 til 35% nye fat) i 14 til 16 måneder.

SMAKSPRØVER

Det komplekse buketten avgir intense aromaer av røde frukter (kirsebær, bringebær ...) kombinert med en veldig integrert røkt trepreg. På ganen er denne tette og rike vinen balansert av en struktur med elegante tanniner. En Pommard av høy klasse og bemerkelsesverdig lengde.

PASSER TIL

Server ved 16-17°C.
Lagring: 5 til 7 år og mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Stekte eller sausete kjøttretter (biff, and, svin, vilt)
Middels til sterke oster
Ideell oppskrift: Biff filet, Périgueux saus

UTMERKELSER

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

