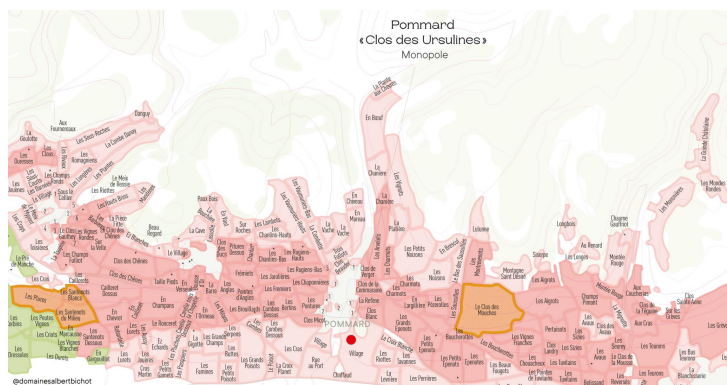


POMMARD "CLOS DES URSULINES" MONOPOLE DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires à marnes blanches

Superficie du vignoble : 3,76 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Situé à deux pas du centre de Pommard, le "Clos des Ursulines" est un véritable havre de paix parsemé de pins centenaires... nul doute que ce calme avait déjà enchanté les sœurs du couvent des Ursulines, premières propriétaires de cette vigne.

Monopole de quasiment 4 ha, cette parcelle est située à la limite sud de Pommard, en direction de Volnay. Son terroir particulier apporte un démenti à l'idée, trop répandue, qu'un vin de Pommard est synonyme d'une certaine "masculinité".

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 (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet profond mariant des parfums de fruits rouges et noirs (cerise, cassis, figue...), des notes de fleurs (violette, rose, pivoine...) et de délicates touches boisées et épicées qui évolueront avec le temps vers des notes plus animales et de sous-bois. Bouche pleine et ronde, soutenue par des tanins bien mûrs. Un vin puissant mais élégant, presque féminin, de par sa proximité avec Volnay.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

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

Fromages moyennement corsés à corsés

CITATIONS

Revue du Vin de France : 92/100 (2022)

Decanter : 94/100 (2022)

James Suckling : 94/100 (2020)

Wine Enthusiast : 94/100 (2019)

