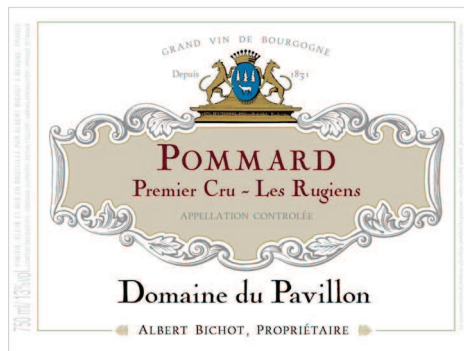


# POMMARD 1ER CRU "LES RUGIENS" DOMAINE DU PAVILLON



**Côte de Beaune**

**100 % Pinot Noir**

**AOC Premier Cru**

**La vigne :**

Parcelle de 0,32 ha  
 Âge moyen : 30 à 40 ans  
 Sols brun/rouge riches en calcaire dur

**Vinification :**

Vendange manuelle  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 Cuvaison : 20 à 28 jours

**Elevage :**

En fûts de chêne 100%  
 40 à 60 % de fûts neufs  
 14 à 18 mois

*Pommard est l'une des plus célèbres communes de la Côte de Beaune et ne produit que des vins rouges. Les sols sont bruns/rouges riches en calcaires durs du piémont et donnent les vins parmi les plus tanniques et les plus robustes de Bourgogne. Ils sont plus puissants que leurs voisins de Beaune et on dit souvent que ce sont des vins masculins. Le Premier Cru "Les Rugiens" se situe au sud de la commune. La couleur rouge dominante du sol pourrait être à l'origine du nom de ce climat.*

**Dégustation**

Ce Pommard 1er Cru "Les Rugiens" possède une belle robe couleur rubis profond aux nuances framboise. Son nez est puissant et fin à la fois, avec une dominante de fruits rouges, suivie d'un boisé-fumé très fondu. D'une belle longueur en bouche, ce vin présente beaucoup de densité, et des tanins racés.

**Accords mets/vins**

Il accompagne les belles viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les sauces au vin.

**Service et garde**

Servir entre 15 et 17°C.

Vous pouvez le garder 5 à 7 ans voire davantage.

