

Domaine de la Pousse d'Or Pommard 1er Cru Les Jarollières rouge 2013



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Landanger (POUSSE D'OR)

Millésime: 2013

Appellation: Pommard 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Jarollières

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Description brève du produit :

Un 1er Cru de Pommard vinifié tout en finesse par le domaine volnaysien de la Pousse d'Or. Belle garde en perspective !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

Commentaires sur ce **Domaine de la Pousse d'Or Pommard 1er Cru Les Jarollières rouge 2013** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : Sur ses ergots, au point où nous soupçonnons le bouchon de l'avoir perverti légèrement. À revoir car la matière est somptueuse.

Note : 15/20

Apogée : de 2015 à 2025

Robert Parker's wine Advocate (Neal Martin, dec. 2014) : "The 2013 Pommard 1er Cru Jarollières has an introspective bouquet after the flight of Volnay Premier Crus: tightly coiled with hints of dried blood infusing the black fruit. The palate is medium-bodied with succulent and surprisingly grippy tannins. The oak will need more time to be fully subsumed but there is an attractive saline note lingering on the marine influenced finish. This is a very fine Pommard. "

Fiche technique rédigée par le domaine :

Superficie : 1,44 hectare

Situation : Bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure.

Orientation : Est

Sol : Terrains calcaires assez argileux

Cépage : 100% Pinot Noir

Années de plantation : 30% en 1925, 14% en 1962, 5% en 1967, 14% en 1970, 20% en 1971, et 17% en 1990.

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours. Élevage : Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 18 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Nez épice avec une note boisée présente et bien fondue ; bouche fine de fruits rouges ; vin fondu, harmonieux, avec un bel équilibre.