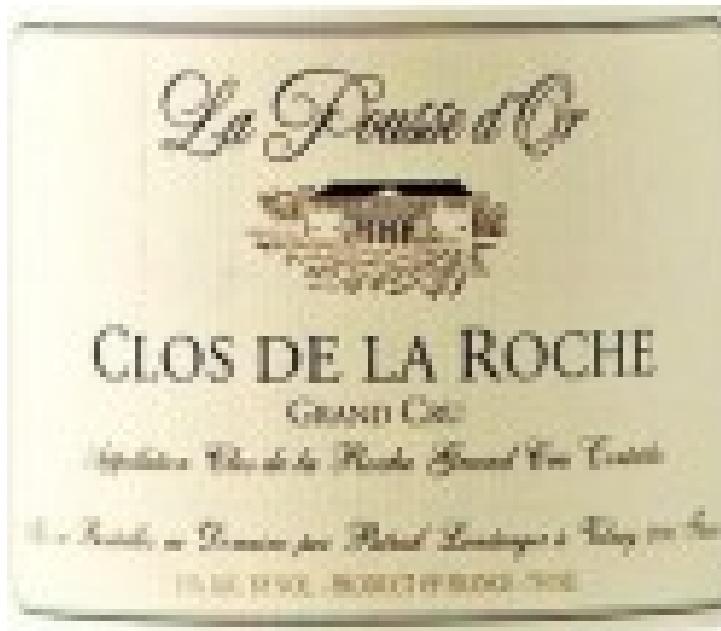


Domaine de la Pousse d'Or Clos-de-la-Roche Grand Cru rouge 2013



Prix du produit :

570,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2013

Appellation: Clos-de-la-Roche Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Grand Cru original, qu'il est possible de déguster jeune grâce à la maturité de ses tannins et à la netteté de sa définition aromatique.

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LA POUSSE D'OR

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Commentaires sur ce

Domaine de la Pousse d'Or Clos-de-la-Roche Grand Cru rouge 2013

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2014) : "The 2013 Clos de la Roche Grand Cru has a bold and intense bouquet with small black cherries, blackcurrant pastilles, orange sorbet and a touch of oyster shell. It is not that far from the Bonnes-Mares in style. The palate is medium-bodied with a tang of marmalade on the entry. This has superb structure and density, stylistically reminiscent of say, Laurent Ponsot's Clos de la Roche, although without quite the scintillating precision on the finish. Still, this is a fabulous expression of the Grand Cru and there

is wonderful salinity throughout."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Superficie : 32.10 ares soit 7.50 Ouvrées

Situation Orientation : sol calcaire (30 cm de terre), peu de cailloutis. De gros blocs de pierre qui lui ont donné son nom. Situé aux environ de 250 mètres d'altitude et exposé au levant.

Cépage : 100% Pinot noir.

Années de plantation : 1950/1951

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.

Elevage : Sur lie en fûts de chêne (50% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Les vins sont généralement colorés, libèrent des arômes puissants, de petits fruits rouges et noirs (merise, cassis). Doté d'une structure qui lui garantit une longue vie, le Clos de la Roche est néanmoins fort agréable à déguster jeune grâce à la maturité de ses tannins et à la netteté de sa définition aromatique.