

Domaine de la Pousse d'Or Bonnes Mares Grand Cru rouge 2013



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Millésime: 2013

Appellation: Chambolle-Musigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Bonnes Mares

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **domaine de la Pousse d'Or** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine de la Pousse d'Or Bonnes Mares Grand Cru rouge 2013** :

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, déc. 2014): *"There are three barrels of the 2013 Bonnes-Mares Grand Cru. It has a sumptuous bouquet of macerated small black cherries, cassis and a touch of vanilla emanating from the oak (30% new). The palate is medium-bodied with supple ripe tannins and very well-judged acidity. This is more focused than the Amoureuses at the moment, perhaps a little more structured and reserved with a twist of sour lemon lending edginess on the finish. Excellent. 93-95/100"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : A.O.C. Grand Cru

Superficie : 16.56 ares soit 3.87 Ouvrées

Situation : Bonne - Mares n'est composé que d'une parcelle 15ha 5a 72ca mais qui a la particularité de s'étendre sur Chambolle, 13ha 54a 17ca et sur Morey 1ha 51a 55ca.

Orientation : Sud-est. Au Levant.

Sol : Au Moyen-âge le terme "marer la vigne" signifiait la cultiver, témoignant de la très ancienne réputation de ce cru. Vignoble de coteau, il s'appuie sur un sous-sol calcaire et un sol mince d'argile. Le vin est traditionnellement très structuré avec des tanins puissants et une matière opulente.

Cépage : 100% Pinot noir.

Années de plantation : 1929. 1930

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 (50% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : L'influence des terroirs donne à ce vin sa franchise, sa solidité, son caractère terrien, une gamme aromatique mêlant aux fruits rouges qui dominent à Chambolle des nuances plus minérales parfois teintées d'arômes de sous-bois.

Description brève du produit :

Encore un mythique Grand Cru vinifié par le Domaine de la Pousse d'Or... Rarissime.