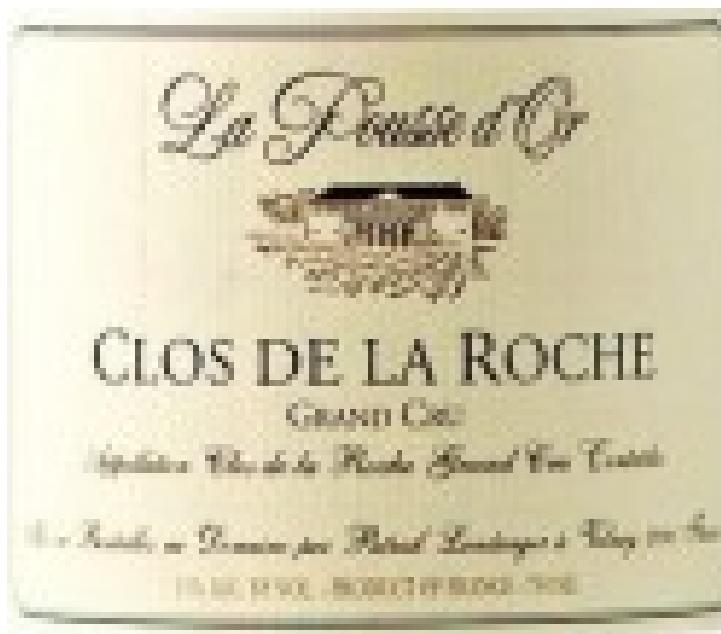


Domaine de la Pousse d'Or Clos-de-la-Roche Grand Cru rouge 2014



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2014

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): 94-96/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

94-96/20 Parker. 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 2014** :

Revue du Vin de France - Spécial Pinot Noir 2014 (nov 2016) : *Sa noble origine ne fait aucun doute. Le style de ce Grand Cru bourguignon dénote dans notre dégustation. Il est aujourd'hui sous la domination d'un boisé caramélisé qui lui donne son charme. L'énergie est là, et on peut miser sur l'avenir de ce pinot noir.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2015) : *"The 2014 Clos de la Roche Grand*

Cru, from 0.32 hectares of vines planted in 1950 and 1951, has a much more generous bouquet compared to the Chambolle-Amoureuses, tensile red cherry and raspberry coulis scents, wet limestone and just a hint of cassis in the background. It is very Clos de la Roche, to put it prosaically. The palate is very harmonious, silky smooth and elegant. There is fine weight in the mouth, though this is more about tension and elegance, with a gorgeous, sensual, satin-like touch to the finish. This could become one of the best wines from this vineyard. 94-96/20"

Apogée : 2019 - 2045

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.