

Domaine de la Pousse d'Or Pommard 1er Cru Les Jarollières rouge 2007 (75 cl)

Prix du produit :

300,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Millésime: 2007

Appellation: Pommard 1er Cru

Couleur: rouge

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Jarollières

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

Lire les commentaires sur le **domaine de la Pousse d'Or** en général.

Sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, Juin 2010): *Strongly sweet-smoky notes of machine oil along with ripe cherry, resin, cedar, and chocolate in the nose of Landanger's 2007 Pommard Jarollières presage a palate of similar pungency and complexity, with peat and Lapsang tea smokiness allied to deep roasted meatiness. Broad-shouldered yet energetic and resonantly long, this is impressive ? not just for its vintage ? and should be capable of cellaring well for 7-10 years, though one can savor it with great pleasure already.*

Présentation par le Domaine du 1er Cru les Jarollières:

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

Description brève du produit :

Un superbe pommard 1er cru aux tanins bien fondus, idéal à déguster en 2015