Domaine de la Pousse d'Or Pommard 1er Cru Les Jarollières rouge 2008 (75 cl)

Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Millésime: 2008
Appellation: Pommard 1er Cru
Couleur: rouge
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Les Jarollières
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 89+/100

Description du produit :

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

Guide Bettane et Desseauve: *Robe rubis foncée, excellente chair, tanin non agressif, presque plus fondu que dans les volnays, style classique. Apogée de 2018 à 2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, juin 2010): *The Pousse d'Or 2008 Pommard Jarollieres evinces some of the same smoky machine oil-like aromas as its sibling Clos d'Audignac, here allied to roasted game and cooked ripe blackberry. An abundance of tannin remains relatively fine-grained, and will in any case have been exacerbated by the wine's having just been bottled. Stony, peaty, gamy, and bitter-edged black fruit notes dominate in a rather somber finish, though that, too, is surely a bit dampened-down by bottling and there is a fundamental underlying fruity and carnal richness here that bodes well for a decade or more of cellaring.*

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 très pur Pommard, qui n'attend que les gibiers et autres nobles morceaux de viande.