

Domaine de la Pousse d'Or Pommard 1er Cru Les Jarollières rouge 2011

Prix du produit :

360,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Millésime: 2011

Appellation: Pommard 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Jarollières

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

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

*Commentaires sur ce **Pommard 1er Cru les Jarollières 2011** signé le domaine de la Pousse d'Or :*

***Guide Bettane + Desseauve** : 17.5/20 Remarquable pommard à la texture soyeuse, mûr, racé. Finale très pure. Le style élégant des vins de ce domaine oriente la lecture du cru mais le terroir reprend le dessus en finale. Apogée de 2013 à 2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 millésime velouté qu'il sera possible de déguster sur sa jeunesse, tout en conservant un potentiel de garde important.