



## Pommard 1er Cru LES RUGIENS

*Un immense terroir bourguignon dans un millésime 2015 somptueux. Un des fleurons du Domaine.*

### Présentation

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Pommard 1er Cru "Les Rugiens" possède une belle robe couleur rubis profond aux nuances framboise. Son nez est puissant et fin à la fois, avec une dominante de fruits rouges, suivie d'un boisé-fumé très fondu. D'une belle longueur en bouche, ce vin présente beaucoup de densité, et des tanins racés.

#### ACCORDS METS-VIN

Sa texture finement veloutée lui permet une grande richesse aromatique et le destine à une belle cuisine. Il accompagne notamment les belles viandes rouges finement préparées, comme une belle côte de boeuf grillée accompagnée de pommes de terres sarladaises.

#### SERVICE & GARDE

Servir entre 15 et 17°C. Vous pouvez le garder sans souci entre 10 et 20 ans, voire davantage s'il est conservé dans de bonnes conditions.



### Savoir-Faire

#### TERROIR

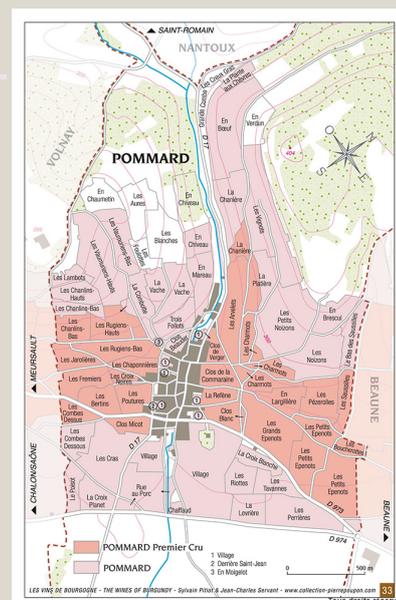
Surface : 0,30 ha  
Situation : Sud de Pommard, dans les Rugiens bas en pente légère.  
Exposition : Sud-Est  
Nature des sols : Brun/rouge riches en calcaire dur  
Age moyen des vignes : 30 à 40 ans

#### VINIFICATION

Vendange : manuelle  
Fermentation : Cuves coniques de chêne thermorégulées  
Durée de fermentation : 20 à 28 jours

#### ÉLEVAGE

En fûts de chêne de 228 litres (dont 30% de bois neuf)  
Durée d'élevage : 14 à 18 mois  
Pas de filtration avant mise en bouteille



### Fiche Technique

Région : Bourgogne  
Sous-Région : Côte de Beaune  
Appellation : Pommard 1er Cru  
Climat : Les Rugiens

Couleur : Vin Rouge  
Degré : 13.5%  
Millésime : 2015  
Formats disponibles : bouteille 75cl, magnum, jéroboam

## PIERRE LEGRAND, L'EXPERT DES TERROIRS

Pierre Legrand est depuis 3 générations une référence dans les grands vins de terroirs. Une sélection pointue nous permet de vous proposer le meilleur de chaque région de France et du monde.

- @pierrelegrand
- facebook.com/pierrelegrand
- InstaPierreLegrand
- youtube.com/pierrelegrand
- www.pierrelegrand.com