

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

Pommard Les Rugiens Hauts

Appellation Premier Cru de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir

Surface : 21,59 ares

Âge des vignes : 70 ans

Parcelle : Les Rugiens Hauts

Vignoble : densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 40 hectolitres par hectare.

Terroir : sols argilo-calcaires rouges-bruns dus à l'argile et à un taux élevé de minerai de fer. Vignoble exposé sud-est.

Vinification : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Éraflage à 50%. Macération en cuve inox à froid pendant 7 jours, régulation des températures. Remontage et pigeage quotidiens, cuvaison pendant 30 jours.

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne (50% neufs) entre 18 et 20 mois. Soutirage à l'ancienne au broquereau.

Personnalité du vin : le climat des Rugiens-Hauts est sans doute l'un des plus réputés de Pommard. Gourmand et charnu, le vin possède une belle robe couleur rubis profond aux nuances framboise. Son nez, à la fois puissant et fin, apporte une dominante de fruits rouges et noirs et d'épices (poivre), suivie de touches boisées-fumées très fondues. D'une très belle longueur en bouche, il présente une superbe structure, une grande complexité aromatique et des tanins racés. Ce Pommard Premier Cru à la longévité indéniable n'a rien à envier à ses voisins Grands Crus.

Accords : viandes rouges, gibiers, dos de sanglier rôti, confit de canard, carré d'agneau, bœuf bourguignon, épousses.

Garde : à déguster après sept ou huit années de bouteilles. Tous les millésimes vieilliront au moins quinze ans.

Service : température conseillée 16°C.

Production : la production annuelle varie entre 900 et 1.200 bouteilles.