



POMMARD 1^{er} Cru Les Rugiens



Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- Encépagement : Pinot Noir
- Age des vignes : 30 ans.
- Sols : argilo-calcaire
- Vendanges : manuelles et tri sélectif sur table de tri dont une vibrante
- Vinification éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 18 à 20 jours selon les millésimes.
- Elevage : 16 à 18 mois en fût de chêne français dont 30 à 40% neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- Robe intense. Arômes racés de fruit noir sur un fond épicé, poivré. Le volume en bouche est dense, charnu, harmonieux. Les tanins sont enrobés et s'expriment sur la longueur. Un vin puissant de garde.

Appellation : Pommard 1^{er} Cru

- Vinestock : Pinot Noir
- Age of vines : 30 years.
- Soils : clay-limestone
- Harvesting : by hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
- Vinification : stalking, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins: 18 to 20 days according to vintages.
- Maturing : 16 to 18 months in French oak barrels, 30 % to 40 % of which are new, bottled by us at the winery.
- An intense colour. The classy black fruits aromas deal with a spicy and peppery background. The volume in mouth is dense, fleshy, and harmonious. The tannins are rich, and express themselves along the length in mouth. A powerful vin de garde.

Domaine Parent

21630 Pommard – France

Tel. 03 80 22 15 08 Fax 03 80 24 19 33

E-mail : contact@domaine-parent.com

www.domaine-parent.com