



## FICHE TECHNIQUE

# POMMARD 1er Cru Les Rugiens 2024

**Superficie :** 15a17  
**Situation :** Rugiens-Bas, Mi-coteau, Pommard Sud  
**Cépage :** Pinot Noir  
**Rendement :** 30hl/ha  
**Alcool :** 13,5%

**Altitude :** 265m  
**Exposition :** Est/Sud-Est  
**Sol :** Argilo-calcaire ferrugineux  
**Année de plantation :** 1929-1930

Vendange manuelle

### VINIFICATION :

- Tri sévère de la vendange
- Egrappage à 100%
- Cuvaision de 18 à 21 jours en cuve inox
- Pré fermentation à froid 6 à 8 jours en cuve fermée sans manipulation
- Fermentation alcoolique (levures sélectionnées) et macération à température élevée
- Quelques remontages et peu ou pas de pigeages (en fonction du millésime)
- Pressurage vertical

### ELEVAGE :

- 12 mois en fûts de 228L et 350L dont 30% de fûts neufs
- Puis 3 mois en cuve

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

**Potentiel de garde :** 2039+

### *Note de dégustation :*

*Nez pur et intense : fumé, mûre sauvage, rose et réglisse. L'évolution, très profonde, révèle des épices, du cuir fin et du tabac blond. En bouche, la structure, habituellement puissante et tannique, se révèle raffinée et délicate.*

