

Rodolphe

DEMOUGEOT

Pommard

Originaire parcellaire : Assemblage de deux lieux-dits : En Bœuf et La Rue au Port

Superficie de la parcelle : 1 hectare

Cépage : Pinot noir

Nature du sol : Argilo-calcaire

Années de plantation : 1948 pour La Rue au Port et 1979 pour En Bœuf

Vinification et élevage : Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant 12 à 14 mois, dont 20 % de bois neuf, et 2 à 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Notes fruitées et florales au nez. Bel équilibre en bouche, avec des tanins soyeux. A carafer dans les millésimes récents.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : 3 à 12 ans