

1er Cru

POMMARD 1er Cru Rugiens 2017



La couleur rouge dans cette parcelle provient des restes de nodules de fer qui expliquent le nom "Rugiens".

SITUATION

Surface de l'aire de production : 12,66 ha

Altitude : 250-300 m

TERROIR

Souvent cité pour faire partie du cercle fermé des Grands Crus, il reste la valeur référence de ce qui se fait de mieux en Côte de Beaune. Voisin de Volnay, son exposition sud-est est idéale, son inclinaison et sa faible pente permettent une maturité optimale du Pinot Noir qui se plaît sur ce type de sol brun calcaire à éboulis. Terroir de grande garde produisant un vin puissant et charpenté. Notre cuvée est construite à partir des Rugiens Haut et Bas.

Sol : Argilo-calcaire

À LA VIGNE

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés.

Collage : Non

Filtration : Oui

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 16 jours de cuvaison

ÉLEVAGE

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts de 1 vin

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 55 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : entre 2021 et 2031

DÉGUSTATION

Le terroir le plus connu de Pommard. Terreux, animal, fruits noirs, sous-bois sont des arômes qu'on trouve généralement dans ce vin. La bouche est puissante et charnue avec des tanins présents qui s'arrondissent après quelques années en bouteille. Un vin de longue garde.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec les viandes rouges en sauce, les gibiers, les oeufs en meurette, porc rôti, gibier à

Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet

Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com

olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



9LJ0HF

1er Cru

POMMARD 1er Cru Rugiens 2017

poil, ainsi que la majorité des fromages.

Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet

Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com

olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



9LJ0HF

1er Cru

POMMARD 1er Cru Rugiens 2017

