



— D O M A I N E —
GEORGES GLANTENAY
GRAND VIN DE BOURGOGNE

Pommard Premier Cru

Les Rugiens-Hauts

Appellation Premier Cru - Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir 100%

Superficie : 0,22 hectare

Âge de la vigne : 80 ans

Parcelle : Les Rugiens-Hauts

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare

Rendement : 40 hL/hectare

Sol : argileux et limoneux, terres rouges riches en fer

Vinification : vendange 100% manuelle, tri sélectif rigoureux. Macération pré-fermentaire à froid de 7 jours, régulation des températures. Cuvaision de 30 jours.

Elevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 15 mois. 40% de fût neuf. Soutirage à l'ancienne au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

Garde : 10 à 15 ans.

Service : 16°C.

Production du domaine : 1200 bouteilles.

Personnalité du vin : incontestablement l'un des terroirs les plus remarquables de Pommard. Riche et charnu, ce vin possède une belle robe couleur rubis profond. Son nez, à la fois puissant et délicat, 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, lui apportant une indéniable longévité.