



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## POMMARD 1ER CRU RUGIENS 2010

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



### VIGNOBLE

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.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 12,66 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 55 ans

### VINIFICATION

100% Pinot Noir

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 entiers

Collage : Non

Fermentation alcoolique en cuve à froid : 23 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

14% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de 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.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges en sauce, les gibiers, les oeufs en meurette, porc rôti, gibier à poil, ainsi que la majorité des fromages.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2014-2025

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)  
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

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



olivier-leflaive.com