

Rodolphe

**DEMOUGEOT**

## Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Charmots Le Coeur des dames

**Superficie de la parcelle** : 0,30 hectare

**Cépage** : Pinot noir

**Nature du sol** : Peu profond avec des terres brunes puis calcaires

**Année de plantation** : 2001

**Vinification et élevage** : Sur ce terroir précoce, labouré à cheval et qui a la particularité d'être un clos en forme de cœur, 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 14 mois, dont 30 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

**Dégustation** : Nez de fruits rouges bien mûrs. En bouche les tanins sont racés et élégants. L'ensemble est fin, avec de la chair. A carafier dans les millésimes récents.

**Température de service** : 14 à 16 °C

**Consommation** : 2 à 10 ans