



#### LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



#### CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Voisin de Beaune, le village de Pommard est parmi les plus réputés de la Côte de Beaune. Le climat "Rugiens" qui compte parmi les plus beaux de Pommard, est séparé en deux parties. La parcelle que le Domaine Faiveley a acquis en 2007 est située dans les Rugiens Hauts, qui constituent la partie la plus recherchée.

Exposition : Est, Sud-Est  
Sols : éboulis, marnes riches en oxyde de fer  
Cépage : Pinot Noir

*Caractéristiques de notre parcelle*  
Superficie : 0 ha 49 a 95 ca - [1,23 Acres]  
Année de plantation : 1953



#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



#### DÉGUSTATION

Robe d'un beau rubis sombre. Le nez et la bouche sont en harmonie et offrent des arômes de fruits noirs et d'épices accompagnés de notes boisées et fumées. L'attaque en bouche dévoile un vin à la matière puissante avec des tanins présents et bien enrobés. Ce vin présente une belle structure ainsi qu'une bonne persistance aromatique.

Accords : Civet ou terrine de lièvre, épaule d'agneau, confit de canard, fromages affinés.

Température : 14-16 °C

Potentiel de garde : 10 à 15 ans