

## Pommard 1er Cru Les Rugiens 2017

**Produtor:** Faiveley  
**Região:** Bourgogne  
**País:** França  
**Tipo:** Tinto  
**Safra:** 2017  
**Teor Alcoólico:** 13,5 Vol  
**Corpo:** Encorpado

A aldeia de Pommard é vizinha de Beaune e é uma das mais reputadas da Côte de Beaune. O vinhedo Premier Cru "Les Rugiens" é um dos mais excepcionais de toda a Pommard e está dividido em duas partes, o terreno adquirido por Domaine Faiveley em 2007 fica na parte mais cobiçada da região. Este excelente e longo tinto de coloração rubi profunda mostra nariz e paladar em perfeita harmonia, revelando aromas de frutas negras, carvalho e especiarias. Excelente estrutura e persistência aromática com final longo e complexo.

### Faiveley

**UVAS:**

Pinot Noir (100%)

**VINHEDOS:**

O vilarejo de Pommard, vizinho de Beaune, é um dos mais famosos de Côte de Beaune. Este climat "Les Rugiens", que é um dos mais finos de Pommard, está separado em 2 partes. Os vinhedos da Faiveley estão localizados em "Les Rugiens Hauts", que é a região de maior qualidade.

**VINIFICAÇÃO:**

Após a colheita manual, as uvas passam por uma maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorre em cubas por 19 dias. A prensa vertical utilizada obtém um suco mais puro e de excelente qualidade.

**MATURAÇÃO:**

Maturado por 14 meses em barricas de carvalho francês, sendo 1/3 novas.

**SUGESTÃO DE GUARDA:**

Mais de 10 anos

**SERVIÇO:**

Carnes de caça, cordeiro e prato alta gastronomia.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16 a 18°C**PRÊMIOS E NOTAS:**

Wine Enthusiast 92 PTS / 2017

