

Pommard Les Charmots
1er cru « Le Coeur des Dames »
Domaine Rodolphe Demougeot



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 carafes dans les millésimes récents.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : 2 à 10 ans

Savigny-les-Beaune 1er cru « Les Peuillets » Rodolphe Demougeot



Superficie de la parcelle : 0,19 hectare

Cépage : Pinot noir

Nature du sol : Argilo-calcaire

Année(s) de plantation : 1945

Vinification et élevage : Sur ce terroir précoce, 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 12 mois, dont 25 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Des notes d'épices dominant au nez. En bouche le vin est dense et soyeux. A carafes dans les millésimes récents.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : 1 à 6 ans