

2018 DOMAINE COSTE-CAUMARTIN POMMARD, LA RUE AU PORT

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE BEAUNE

Intens og fyldig

Pommard La Rue au Port har en intens, mørk, rubinrød farve. Duften er præget af intense aromaer af solbær og andre røde og mørke bær. Som det er typisk for en Pommard fra dette område, er vinen kraftfuld med faste tanniner. Det hele er pakket ind i dejlige frugtnoter, der giver vinen en herlig friskhed.

Pommard La Rue au Port er særdeles velegnet til krydrede retter. Oksekød, lam eller en fjerkræsgryde vil suppleres godt af de faste tanniner og den koncentrerede smag. Kraftige oste er ligeledes en god serveringspartner. Det anbefales at dekantere vinen to til fire timer før servering. Serveringstemperatur: 15-17°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

La Rue au Port er navnet på marken, hvorfra druerne kommer. Marken ligger for foden af Pommard-højen og dækker et areal på 2,9 ha. Jorden består af kalksten og stenet jord med mergel, en sammensætning der giver en virkelig fast vin og en af de mest robuste Bourgogne-vine. Druerne til Pommard La Rue au Port afstilles, presses og udblødes i tre til seks dage ved 13 C. Vinifikationen sker i tanke af rustfrit stål eller betontanke, hvor skallerne presses ned i mosten, og mosten pumpes over skallerne afhængig af dagens testsmagning. Første gæring tager mellem to og tre uger ved en temperatur på maksimalt 33 C til 34 C. Anden gæring sker i løbet af de 12 måneder, vinen lagrer på egetræsfade.

Om Producenten

Domainet har været i familiens eje siden 1793 og er gået i arv fra kvinde til kvinde. Familien Coste var kendt for sin smedevirksomhed, som i løbet af to århundreder udviklede sig, indtil 1971, til en industrivirksomhed, der fremstillede stegepander og komfurer med mærket Coste-Caumartin. Sideløbende med smedevirksomheden, fremstillede familien vin, som gennem tiden har modtaget utallige medaljer. I dag beskæftiger de sig udelukkende med vinfremstilling.

