



***Pommard***  
***1<sup>er</sup> Cru » Les Fremiers » 2006***  
***Domaine Jean-Marc BOULEY***

### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Bourgogne Côte de Beaune
<b>Appellation :</b>	Pommard 1 <sup>er</sup> Cru
<b>Encépagement :</b>	Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	28 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire avec présence de blocs de roche
<b>Situation :</b>	Mi-coteaux sud-est
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries
<b>Rendement moyen :</b>	20 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve thermorégulée
<b>Elevage :</b>	16 mois en fûts (50 % fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Jean-Marc BOULEY
<b>Propriétaire :</b>	Domaine BOULEY

### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe rubis belle intensité.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est d'une superbe complexité. Il dégage des parfums élégants de prune, de réglisse et de cerise noire. L'élevage est certes présent (torréfié, grillé) mais d'une superbe harmonie avec le vin. On perçoit également des touches de cannelle, de poivre noir et de cassis.
<b>Gustatif :</b>	La bouche est un monument d'onctuosité et de structure. A parfaite maturité, les tanins sont également fin et racés. On hésite entre élégance et puissance, tant l'acidité finale emporte le vin.
<b>Global :</b>	On est là au niveau d'un Grand Cru avec d'ici quelques années de garde une restitution certainement encore plus pure du terroir. Valeur sûre depuis longtemps, le domaine Bouley progresse encore avec ce millésime 2006. Bravo !

### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2008 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>52.00</del> € TTC - <b>prix club : 45.80 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Côte et selle de chevreuil aux coings et frites de céleri
<b>Service :</b>	Servir à 17° C, Carafer 1 heure