

CLOS VOUGEOT GRAND CRU

Clos Vougeot Grand Cru

INFORMATION

Appellation : Bourgogne AOP

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13,5 %

Certification : Vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vinification avec macération pré-fermentaire à froid, remontage et pigeage pendant 15 jours
Ce vin est élevé 12 à 18 mois en fûts de chêne avec 100 % de fûts neufs

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface : 0,21 Ha sur 12 Ha

Type de sol : Argilo Calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Couleur pourpre foncé

Nez : Arômes de fruits rouges noirs très mûrs avec des notes épicées

Bouche : Vin puissant et ferme, austère dans sa jeunesse. Tanins parfois serrés en fin de bouche. Son gras et son opulence vous enchanteront

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14 °C

Accords mets et vins : Ce vint convient très bien avec les gibiers et les fromages à goût intense.

Garde :