



Aire de production

Appellation communale de la Côte de Nuits, récoltée sur les parties délimitées du village de Vougeot avec la qualification de « Grand Cru », la plus haute distinction des appellations bourguignonnes. Les Grands Crus sont issus des meilleures parcelles de leur commune et ne représentent que 1% de la production de la Bourgogne. Le Clos de Vougeot est un ancien monastère et un monument historique du paysage. Le vignoble couvre 50 hectares, en vins rouges uniquement, et se partage entre 85 propriétaires différents.

Origine

Les sols en Bourgogne sont de nature argilo-alcaire, mais les variations d'un village à un autre peuvent être déterminantes pour le caractère des vins. C'est pour cette raison qu'une bonne sélection est primordiale si on veut produire les meilleurs vins.

Cépage

100% Pinot Noir

Vinification et élevage

Vinification en foudre de bois suivi d'un élevage de 15 à 18 mois en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge cerise transparente.

NEZ : Racé et complexe. Fruité avec des notes dominantes boisées/vanillées et de cuir.

PALAIS : Expressif et étoffé. Sa structure solide et sa persistance en font un grand vin de garde. Puissant et charmeur.

Accords mets et vins

Les arômes délicats et puissants du Clos de Vougeot accompagneront les viandes rouges rôties ou en sauce, le faisan rôti, le sanglier, le gigot de chevreuil, le chapon et les fromages faits (Camembert, Brillat-Savarin, Cîteaux).

Service

14 à 15°C

Potentiel de garde

Les Clos de Vougeot sont des vins de garde. Ils gagnent à rester en cave au moins 5 ans, et peuvent se conserver de 10 à 20 ans.