



Clos Vougeot Grand Cru 2023

CHF 450.00 | 10 cl = CHF 60.00

Les moines cisterciens de Cîteaux, propriétaires du clos de Vougeot, y cultivent la vigne depuis le XIIe siècle. La construction du château au cœur du domaine remonte au XVe siècle. Il fut ensuite restauré par Léonce Bocquet près de 400 ans plus tard. Le Clos de Vougeot est l'une des plus grandes appellations grand cru de Bourgogne. Elle englobe 52 hectares de vignobles exploités par quelque 80 propriétaires.

Producteur	Domaine A.-F. Gros
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2041
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322294
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats de poisson raffinés, Champignons, Veau, Plats mijotés, Agneau, Gibier



Vinification

Le vin vieillit en moyenne 18 mois dans des fûts de chêne. Le bois utilisé pour les fûts de chêne provient principalement des forêts de Chatillonnais et de Fontainebleau.

Terroir

Argile, craie et gravier. La qualité des sols de cette parcelle entourée de murs varie, ce qui se répercute sur les vins.

Histoire





Le Domaine A.-F. Gros, situé au cœur de Pommard, a été fondé en 1988 par Anne-Françoise Gros. François Parent, le mari d'Anne-Françoise, est le vigneron du Domaine depuis sa création. Son savoir-faire et sa réputation sont reconnus dans le monde entier, et ses vins sont une parfaite expression du pinot noir, une combinaison unique d'élégance et de profondeur. Aujourd'hui, deux de ses trois enfants, Caroline et Mathias, travaillent également au domaine. Le frère et une sœur se partagent les tâches de vinification, d'administration, d'élevage et de commercialisation.

