



Clos Vougeot Grand Cru 2023

CHF 350.00 | 10 cl = CHF 46.67

Le Clos Vougeot se pare d'une magnifique robe rouge rubis. Son bouquet est complexe, avec des notes de sous-bois, de clou de girofle et de mûre. En bouche, il se montre suave et élégant, dévoilant des arômes de réglisse et de mûre qui se prolongent harmonieusement. La finale, soutenue par des tanins bien présents, séduit par sa belle longueur et sa remarquable persistance.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2041
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323713
Accord mets et vins	Fromage affiné, Pièces de viande nobles, Fromages à pâte molle, Champignons, Veau, Plats mijotés, Agneau, Gibier
Avis	James Suckling 98/100



Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

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

Histoire





Les moines cisterciens de Cîteaux, propriétaires du clos de Vougeot, y cultivent la vigne depuis le XIIe siècle. La construction du château au cSur 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.

