



Clos Vougeot Grand Cru 2022

Le Clos de Vougeot dévoile une robe grenat profond. Au nez, il présente des arômes de clou de girofle, de moka et de violette. En bouche, sa richesse séduit, de même que ses tannins polis. Une belle fraîcheur en finale avec des notes de réglisse et de cassis.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2040
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320462
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats de poisson raffinés, Fromages à pâte molle, Champignons, Veau, Plats mijotés, Agneau, Gibier
Avis	Burghound.com 90/100 James Suckling 96/100 Wine Spectator 95/100



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 XIIIe 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.

