



Clos Vougeot Grand Cru 2016

Vin d'une structure moyenne, incroyablement parfumé. Et c'est précisément ce qui caractérise le Clos Vougeot de Louis Latour une fois arrivé à maturité. Le nez dégage des arômes de baies rouges et d'autres fruits, ainsi qu'une note délicate de cassis et de chocolat au lait. Ample en bouche, il affiche la douce acidité typique d'un bourgogne. Finale longue.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319466
Accord mets et vins	Fromage affiné, Fromages à pâte molle, Champignons, Veau, Plats mijotés, Agneau, Plats de poisson raffinés, Gibier
Avis	Robert Parker 92/100



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

Histoire

Un grand vin de terroir. La parcelle de grand cru «Clos Vougeot» est actuellement exploitée par plus de 60 producteurs. En moyenne, les vignes sont âgées de 40 ans.

