



Clos Vougeot Grand Cru 2023

CHF 350.00 | 10 cl = CHF 46.67

Il Clos Vougeot si presenta nel calice con un magnifico colore rosso rubino. Il bouquet è complesso, con note di sottobosco, chiodi di garofano e mora. Al palato è morbido ed elegante, con aromi di liquirizia e mora che ritornano con piacevole continuità. Il finale è sostenuto da tannini ben presenti e conquista per la sua bella lunghezza e la persistenza aromatica.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 17°
Invecchiamento	fino a 2041
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323713
Adatto a	Formaggi stagionati, Tagli di carne pregiati, Formaggi a pasta molle, Funghi, Carne di vitello, Brasati, Agnello, Selvaggina
Valutazioni	James Suckling 98/100



Vinificazione

Raccolta manuale. Fermentazione tradizionale in grandi botti di legno aperte. Il vino viene in seguito affinato da 10 a 12 mesi in botti di rovere proprie realizzate dall'officina Louis Latour.

Terroir

Argilla, calcare e ciottoli. La qualità del terreno all'interno di questo lotto circondato da mura è eccelsa e si riflette in tal modo nei vini.

Storia





I monaci cistercensi di Cîteaux iniziarono a coltivare a vite il Clos Vougeot, di cui erano proprietari, nel XII secolo. Nel XV secolo fu costruita la grande casa padronale nel cuore del Clos, che circa 400 anni dopo sarà restaurata da Léonce Bocquet. Clos Vougeot è la più grande denominazione Grand Cru in Borgogna, con 52 ettari di vigneti e circa 80 proprietari diversi.

