



Clos Vougeot Grand Cru 2016

CHF 290.00 | 10 cl = CHF 38.67

Di media statura e incredibilmente fragrante: è esattamente così che si presenta il Clos Vougeot di Louis Latour una volta raggiunta la maturità. Al naso sprigiona aromi di bacche rosse e altri frutti, con sottili note di cassis e cioccolato bianco. Ampio al palato con un'acidità piuttosto delicata per un Pinot. Finale lungo.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 17°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319466
Adatto a	Formaggi stagionati, Formaggi a pasta molle, Funghi, Carne di vitello, Brasati, Agnello, Tagli di carne pregiati, Selvaggina
Valutazioni	Robert Parker 92/100



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





Un importante vino di terroir. Il lotto di Grand Cru «Clos Vougeot» è oggi coltivato da oltre 60 produttori. Le viti hanno in media 40 anni.

