



Clos Vougeot Grand Cru 2022

Il Clos Vougeot presenta nel calice un colore granato profondo. Al naso profuma di chiodi di garofano, moca e violette. Al palato conquista con la sua pienezza e i tannini avvolgenti. Sul finale è splendidamente fresco con note di liquirizia e cassis.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 17°
Invecchiamento	fino a 2040
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320462
Adatto a	Formaggi stagionati, Tagli di carne pregiati, Formaggi a pasta molle, Funghi, Carne di vitello, Brasati, Agnello, Selvaggina
Valutazioni	Burghound.com 90/100 James Suckling 96/100 Wine Spectator 95/100



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.

