











CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU



TERROIR	
 <i>Origine géographique</i>	En pleine Côte de Nuits, le Clos de Vougeot occupe à lui seul une grande partie de la commune de Vougeot, entre Chambolle-Musigny et Flagey-Echezeaux ; c'est un clos de 50 hectares, 80 propriétaires et surtout un terroir unique !
 <i>Sol</i>	Sur des sols d'éboulis bruns calcaires et bruns calciques avec des parcelles sont orientées Est/Sud-Est.
 <i>Encépagement</i>	100 % Pinot Noir.
 <i>Vinification</i>	Bourguignonne traditionnelle en cuves ouvertes avec pigeages et macération longue. Elevage en fûts de chêne avec 50 à 60% de fûts neufs pendant 14 à 18 mois qui apportent une bonne maturation et une belle harmonie du vin.
DÉGUSTATION	
 <i>Robe</i>	Magnifique robe rubis intense aux reflets grenat.
 <i>Nez</i>	Son bouquet dévoile une dominante florale : rose, violette ou résédas avec une palette aromatique variée de petits fruits rouges et noirs évoluant vers la réglisse et le thé.
 <i>Bouche</i>	Charnu en bouche, avec une belle matière et des tanins veloutés. Finale longue intensément longue...Grand potentiel de garde.
SERVICE	
 <i>A boire avec</i>	Dégustez ce Grand Cru sur des viandes rouges, des gibiers rôtis ou sur d'autres plats de chasse. Il s'accordera parfaitement avec un faisan à la normande ou un carré d'agneau au thym, Côté fromage, optez de préférence pour le soumaintrain ou le saint-florentin et au dessert, préférez un carpaccio de fraises au balsamique ou un cheesecake chocolat blanc coco.
 <i>Température de service</i>	15 à 16 °C.
 <i>Temps de garde</i>	Plus de 10 ans.