

Clos de Vougeot Grand Cru

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Le Clos de Vougeot est un vin harmonieux, rond, ample, charnu, étoffé, racé et élégant, d'une couleur rouge profond, rubis foncé. Il a un bouquet d'une intensité aromatique exceptionnelle où se mêlent des parfums concentrés de fruits riches rouges et noirs (cerises, mûres, cassis), de vanille et d'épices, de sous-bois, de violette et, avec l'âge, de fourrure. En bouche, ce vin ample, charnu présente un bon équilibre entre les tanins fins, le moelleux et l'acidité discrète; sa persistance aromatique est très longue.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	50 ha 96 a 54 ca
Superficie en production au domaine	62 a 59 ca
Sol	Calcaire dur et peu argileux
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	45 à 50 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	80 à 100 % fûts de chêne neufs