

Vougeot Premier Cru "Les Petits Vougeots"

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

A deux pas du Clos de Vougeot, des Amoureuses et du Musigny, le vin de Vougeot possède, bien évidemment une forte parenté avec ces crus illustres. Sa production modeste lui donne un cachet particulier.

L'Œil : Sa couleur est profonde et lumineuse, avec une violine pourpre sombre qui signale l'intensité.

Le Nez : Ses arômes évoquent la violette et le fruit rouge ou noir (framboise, griotte, mûres et cassis) quelquefois de cacao, ainsi que sa couleur rouge profond lui confère finesse et séduction. Un vin plus âgé tirera vers le sous-bois, la feuille morte, la truffe, y mêlant des notes animales.

La Bouche : La bouche est en général conciliante offrant un bon de terroir. Il a les épaules solides, ses tanins ont cependant de la délicatesse, son attaque est franche. Le gras et l'acidité composent une harmonie simple et belle, on remarque de temps en temps une touche réglissée. Le Vougeot 1er Cru est un vin racé avec des points communs au Chambolle-Musigny. Le sol caillouteux qui permet un bon drainage en fait un vin parfumé, élégant.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	3 ha 74 a 71 ca
Superficie en production au domaine	24 a 15 ca
Sol	Calcaire dur et peu argileux
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	35 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	30 à 40 % fûts de chêne neufs