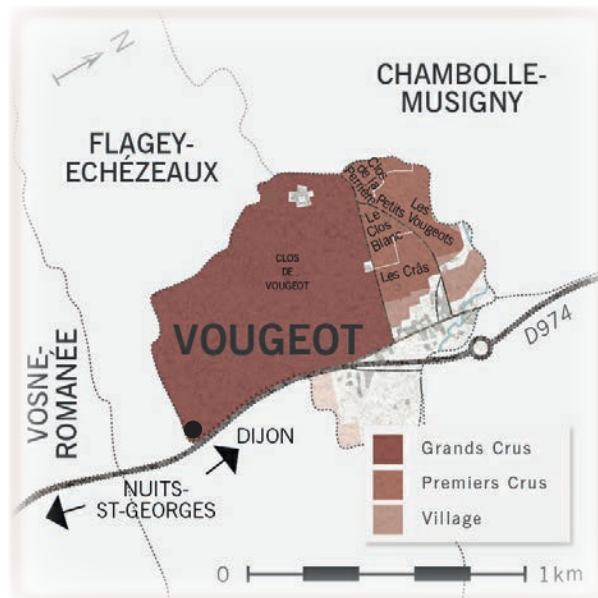


# CLOS VOUGEOT

## GRAND CRU

Domaine

CÔTE DE NUITS - ROUGE



### HISTOIRE

En 1110, les moines cisterciens reçurent en donation des terres du village de Vougeot, qu'ils transformèrent très vite en parcelles de vignes et garderont jusqu'à la Révolution. Aujourd'hui, environ **80 propriétaires** se partagent ce clos prestigieux de **50 hectares**. Les sols du Clos Vougeot ont des caractéristiques assez différentes, selon que l'on se situe dans le haut ou dans le bas de l'appellation : **sol de graviers** et de calcaire en haut de coteau, produisant un vin très velouté, sol brun, marneux et argileux en partie inférieure, offrant davantage de **puissance**.

### TERROIR

ARGILO-CALCAIRE GRAVELEUX



230 à 250 m. ALT.



10%

DÉNIVELLÉ

### DÉGUSTATION

Bouquet complexe de **petits fruits rouges et noirs** doublés d'un soupçon d'épices. D'une élégance éclatante au palais, il lie en une parfaite osmose  **finesse et race**. Grand vin de garde.



SERVIR ENTRE 17°C ET 18°C



VIANDES ROUGES RÔTIES OU EN SAUCE, GIBIER A PLUMES, FROMAGES SAVEUR MOYENNE



PINOT NOIR



GRANDE GARDE 10 ANS ET +

ORIENTATION



EST

PRATIQUES



CERTIFIÉ BIO

À partir du millésime 2025

SUPERFICIE



CLOS VOUGEOT

0.22 hect.

50.04 hect.

### SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES** : **Manuelles**, en petites caissettes de 13 kg. **Tri manuel** soigné de chaque grappe.

**VINIFICATION** : Après un égrappage total ou partiel selon les millésimes, la fermentation en petits contenants et un **pressurage doux** assurent une vinification optimale. Selon le profil du millésime, la **cuvaison** peut durer de **12 à 16 jours**.

**ÉLEVAGE** : **16 à 18 mois** en **fûts de chêne** de France, avec 40% de fûts neufs.

**VIELLISSEMENT** : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les **conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées** au vieillissement de nos vins.

### COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« Vin de caractère, puissant, il n'en demeure pas moins aromatique avec des tanins frais. »