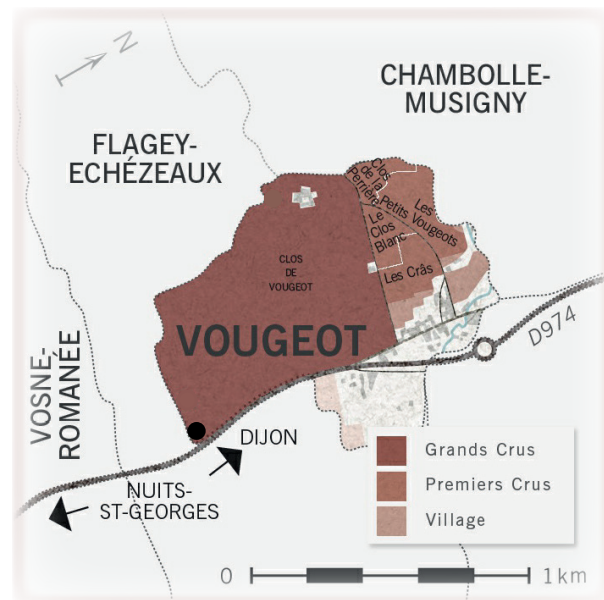


CLOS VOUGEOT

GRAND CRU

Domaine



HISTOIRE

En 1110, les moines cisterciens reçurent en donation des terres du village de Vougeot, qu'ils transformeront 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 d'ailleurs un **potentiel de puissance**.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE GRAVELEUX



230 à 250 m. ALT.



10%



DÉNIVELÉ

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 À
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.

VIEILLISSEMENT : 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. »