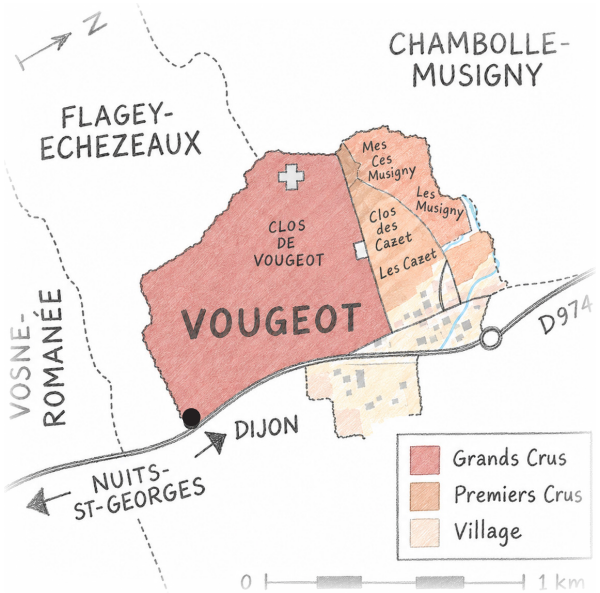
CLOS VOUGEOT
GRAND CRU
Domaine



CÔTE DE NUITS - ROUGE



HISTOIRE

En 1110, les moines cisterciens reçurent en donation des terres du village de Vougeot, qu'ils 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 davantage de puissance.

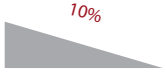
TERROIR

ARGILO-CALCAIRE GRAVELEUX



230 à 250 m.





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 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.

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 tannins frais. »