



Clos De Vougeot Grand Cru "Aux Origines"

2021

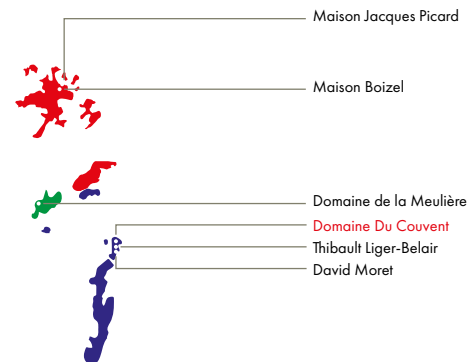


Regione

Suolo: Il terreno poco profondo, situato su una lastra di calcare bajociano, è qui il più ricco di argilla bruna. La dolce pendenza garantisce un drenaggio naturale, mentre nella parte inferiore la presenza di limo fine rende la struttura più leggera.

Esposizione: Est

Superficie: 2,05 ettari



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Vengono effettuate 3 vinificazioni indipendenti, seguite da un assemblaggio in cui selezioniamo ciò che ci sembra rappresentare al meglio l'espressione che vogliamo conferire al nostro Clos Vougeot. La macerazione è lunga (tra i 25 e i 30 giorni), con una fase pre-fermentativa a freddo e una post-fermentativa mantenuta a caldo. Utilizziamo lieviti indigeni e una tecnica di estrazione lenta e delicata.



Affinamento

Circa il 30% della vendemmia viene lasciato intero e l'affinamento avviene in botti di rovere per 15-18 mesi, con una percentuale di circa il 25% di botti nuove.



Grado alcolico 13,5% vol



Con una veste particolarmente intensa, dotato di una struttura elegante e carnosa, il suo bouquet raffinato mescola i piccoli frutti rossi a note sottili di violetta e liquirizia.



Si abbina perfettamente a carni rosse, arrostiti, brasati e selvaggina. Ideale con piatti a base di tartufo o funghi, primi piatti strutturati e formaggi stagionati, esaltando la sua eleganza e complessità.



750 ml



Distribuito in Italia da

ALLEGRI
WINE
DISTRIBUTION