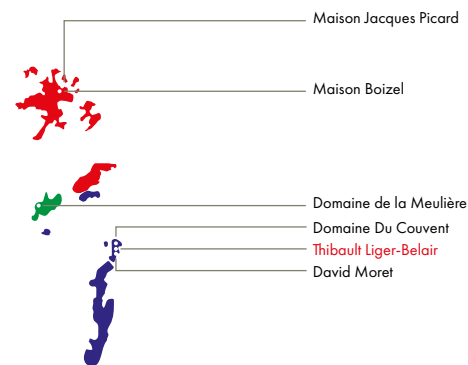




Clos-Vougeot Grand Cru

2021



Regione

0,75 ettari di vigneto. Il 40% del vigneto è stato piantato nel 1992 e il 60% nel 1944. La parcella della tenuta si trova nella parte meridionale dell'appellazione, all'angolo del muro che separa gli Echézeaux dal Clos-Vougeot, nella località nota come "Les Baudes Basses"



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale



Vinificazione

Il 40% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

Il 60% di botti di rovere nuove viene utilizzato per un periodo di affinamento di 20 mesi.



Grado alcolico 13,5% Vol



La diversità dei terroir dona un vino ricco e denso, molto più vicino alla rotondità e alla finezza dei Vosne-Romanée che alla potenza dei Clos-Vougeot del nord dell'appellazione.



Questo vino si abbina armoniosamente a piatti eleganti come carni bianche, volatili in salsa, arrostiti delicati o piatti a base di funghi. Si presta bene anche ad accompagnare formaggi di media stagionatura e risotti cremosi, esaltando la finezza e la rotondità dei sapori.



750 ml

