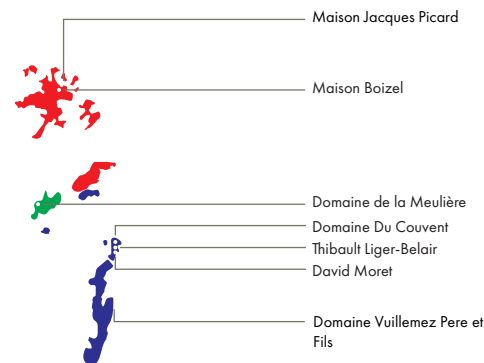




Clos de Vougeot Vielles Vignes Grand Cru

2021



Regione

Nella parte superiore, dolcemente inclinata, al di sopra del substrato roccioso calcareo bajociano, il suolo è relativamente poco profondo, ghiaioso e granulare nella struttura. A metà pendio, il terreno è bruno e poco profondo, con ghiaia calcarea, seguita da strati di argilla.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione La vinificazione avviene in acciaio per preservare freschezza e integrità del frutto. Segue un affinamento in barrique per circa 15 mesi, variabile in base alle caratteristiche dell'annata.



Grado alcolico 13,5% vol



Il Vougeot Vieilles Vignes si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso emergono profumi eleganti di frutti rossi maturi, come ciliegie e lamponi, accompagnati da delicate note floreali di violetta e leggere sfumature speziate. Al palato è armonico e equilibrato, con tannini morbidi e una piacevole freschezza che sostiene la struttura. La persistenza è media, con richiami fruttati e una sottile nota minerale.



Questo vino si abbina bene a piatti raffinati ma non troppo impegnativi, come arrostiti di vitello, coniglio al forno, pollame in salsa leggera o funghi trifolati. Si sposa bene anche con formaggi a media stagionatura, come il Taleggio o il Munster, che ne esaltano la morbidezza e la finezza.



750 ml



Distribuito in Italia da

A ALLEGRI
WINE
DISTRIBUTION