



# Clos de Vougeot Grand Cru

2021



## Regione

La parcella del Domaine è situata al crocevia tra Le Baudes St Martin, Le Grand Maupertui, Le Marais Bas e Le Baudes Hautes. Mantenuta come un'unica parcella dalla famiglia per secoli, essa costituisce il "quadrato d'oro" del Clos Vougeot.



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.



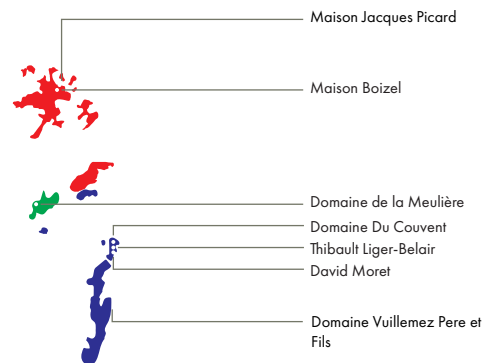
**Grado alcolico** 13,5% vol



Il Clos de Vougeot si presenta con un colore che varia dal rosso rubino intenso al granato profondo. Al naso offre un bouquet complesso e ricco, con note di frutti rossi e neri (come ciliegie, more e ribes nero), accompagnate da sentori floreali di rosa e violetta, spezie dolci e accenni di sottobosco. In bocca è strutturato e potente, con tannini ben presenti ma eleganti, e una lunga persistenza aromatica. È un vino che beneficia notevolmente dell'invecchiamento, sviluppando complessità e profondità nel tempo.



Clos de Vougeot, con la sua struttura importante e il profilo aromatico complesso, si abbina perfettamente a piatti di carne rossa, come manzo brasato o filetto al tartufo, selvaggina in salmi, anatra arrosto o piccione. Ottimo anche con piatti ricchi a base di funghi porcini e con formaggi stagionati come il Comté vecchio o il Beaufort. Questi abbinamenti valorizzano la profondità e l'eleganza del vino, esaltandone la componente speziata e terrosa..



750 ml



Distribuito in Italia da

