



Clos Vougeot Grand Cru 2020

Le Clos de Vougeot dévoile une robe grenat profond. Au nez, il présente des arômes de clou de girofle, de moka et de violette. En bouche, sa richesse séduit, de même que ses tannins polis. Une belle fraîcheur en finale avec des notes de réglisse et de cassis.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Louis Latour |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Côte de Nuits |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2020 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.0 % |
| Température de consommation | 16° - 17° |
| Conservation | jusqu'en 2038 |
| Cépages | Pinot Noir |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 320460 |
| Accord mets et vins | Fromage affiné, Plats de poisson raffinés, Fromages à pâte molle, Champignons, Veau, Plats mijotés, Agneau, Gibier |



Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Argile, craie et gravier. La qualité des sols de cette parcelle entourée de murs varie, ce qui se répercute sur les vins.

Histoire





Les moines cisterciens de Cîteaux, propriétaires du clos de Vougeot, y cultivent la vigne depuis le XIIe siècle. La construction du château au cSur du domaine remonte au XVe siècle. Il fut ensuite restauré par Léonce Bocquet près de 400 ans plus tard. Le Clos de Vougeot est l'une des plus grandes appellations grand cru de Bourgogne. Elle englobe 52 hectares de vignobles exploités par quelque 80 propriétaires.

