

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Vougeot

Clos de Vougeot Grand Cru 2017



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : La vigne est idéalement située au cœur du célèbre Clos de Vougeot à proximité du Château.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installe en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires et de quelques orages fin Août qui apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne. Début des vendanges : le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Rubis sombre. Arômes intenses de cassis, de gelée de mûre sur des notes de tabac et de chocolat. Puissant, complexe et bien structuré. Texture soyeuse et dense. Boisé tout en finesse et tanins bien intégrés. Très belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).