

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Vougeot

Clos de Vougeot Grand Cru 2012



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 2012 : Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très frais. Élevage en fûts de chêne pendant 17 mois.

Dégustation : Rubis sombre. Arômes intenses de fruits noirs sur des notes de cuir mêlées d'épices. Belle touche vanillée. Puissant, complexe sur un beau volume. Texture veloutée. Fruit très pur. Boisé élégant. Tanins stylés. Persistance exceptionnelle.

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