

# Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2013



Prix du produit :

**375,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2013

Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

L'un des mythiques Grands Crus bourguignons, taillé pour la garde.

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU CHATEAU DE LA TOUR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

**PRESENTATION DU CHATEAU DE LA TOUR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2013**

---

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : *Coloré, corsé, bien équilibré, tannin encore un rien anguleux, beaucoup d'avenir.* **Note** : 16/20. **Apogée** : de 2023 à 2033.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage**: 100% pinot noir de notre propre sélection. Bio.

**Vignes** : âgées de 45 et 50 ans.

**Emplacement** : le plus grand propriétaire du Clos Vougeot avec 6 ha. Les vignes sont situées au centre et près du mur nord du Clos Vougeot. La cuverie et les caves sont situées à l'intérieur du Clos Vougeot lui-même.

**Sol** : Argile et calcaire, très mince (40cm) soutenu par d'épais blocs de craie.

**Vinification** : Vendanges manuelles suivies d'un tri sélectif. La macération commence avec les grappes complètes (pas d'égrappage) en cuve ouverte pendant une semaine environ. La fermentation suit (levure naturelle) avec une hausse de température pouvant aller jusqu'à 31°C après deux semaines. Pigeage fréquent. Faible pressage pneumatique. Mise en fûts (50% neufs) pendant 18 mois puis soutirage et mise en bouteille sans filtrage.

**Vin** : concentré et aromatique. Superbe au nez, long et puissant, de la violette, fruits noirs, menthe. Atteindra son apogée après 7 ans.

**A déguster avec** : de la viande rôtie, du canard ou encore fromage.