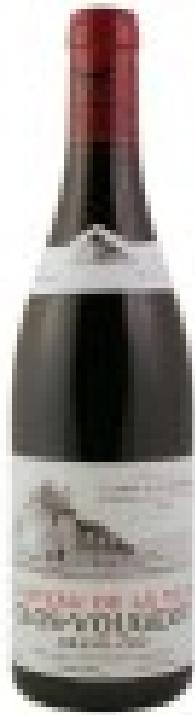


Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2016



Prix du produit :

435,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2016

Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Grand Cru bourguignon mythique et taillé pour la garde. **18/20 Bettane+Desseauve.**

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18/20. *Clos-Vougeot de charme, de bonne profondeur, bien équilibré, complexe. C'est un grand vin au style remarquable, à l'assise très large. Apogée : de 2023 à 2030*

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.