Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2018 JEROBOAM

Prix du produit :

990,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): François LABET
Millésime: 2018
Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 300 cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Grand Cru bourguignon mythique et taillé pour la garde.

Description du produit :

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

Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2018 JEROBOAM

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.