

# Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2012 JEROBOAM



Prix du produit :

**950,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2012

Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

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 CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2012 JEROBOAM**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2016: 17/20. *Le Clos Vougeot Vieilles Vignes 2012 a***

---

*une touche d'épice et de bois précieux. Le fruit en bouche se montre volumineux et gourmand.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, juin 2014): 91/100. *The 2012 Clos de Vougeot Vieilles Vignes Grand Cru will be bottled around early June. It has an attractive, generous, almost sumptuous bouquet with raspberry, crushed strawberry and a judicious veneer of vanillary oak that lends it a modern sheen. The palate is medium-bodied with fine structure. There is plenty of ripe, sappy red fruit locked in here, but it feels a little compact, suggesting that it will need two or three years in bottle. But it certainly has very good potential. Drink 2017-2030.*

### **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.