

# Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2017 JEROBOAM



Prix du produit :

**990,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): François LABET  
Millésime: 2017  
Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 300 cl  
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 2017 JEROBOAM

**Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2018) :** 18/20. Une incarnation du clos-de-vougeot, tendre, floral et puissant, issu du milieu de l'appellation dont il porte toutes les nuances et la

*complexité. 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.