

# Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2020 (3 bouteilles)

Prix du produit :

**720,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2020

Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

### Description brève du produit :

Grand Cru bourguignon mythique et taillé pour la garde.

### Description du produit :

[PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE LA TOUR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK](#)

Commentaires sur ce :

### Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2020

**Robert Parker's Wine Advocate** ( William Kelley, Jan. 2022) : 93-95/100. *The 2020 Clos Vougeot Grand Cru unwinds in the glass with aromas of wild berries and plums mingled with orange rind, raw cocoa and exotic spices. Full-bodied, velvety and concentrated, with lively acids and powdery tannins, it's seamless and elegant, its depth and plenitude of fruit harmoniously balanced by the wine's structural elements.*

### 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.