Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2020 JEROBOAM

Prix du produit :

990,00 €

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: 300 cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Wine Advocate (Parker): 93-95/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un "must" en Clos Vougeot, la cuvée "Vieilles Vignes" est taillée pour la garde. Comme tous les très grands vins, risque de déception en cas d'ouverture trop jeune ! Attendre que les tanins se fondent pour un grand moment de dégustation.

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 JEROBOAM

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 : plantées en 1910.

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 en grappes complètes (pas d'égrappage) en cuve ouverte pendant une semaine environ. La fermentation commence (levure naturelle) avec une hausse de température de 31°c après deux semaines. Compostage fréquent. Faible pressage pneumatique. Mise en fûts pour 22 mois (100% de fûts de chêne neufs de Nevers). Soutirage avant la mise en bouteille. Pas de filtrage ni d'affinage.

Vin : extrêmement concentré et aromatique. Se libérant au nez, gros, long et puissant, senteurs de violette, chocolat, tabac de la Havane, il se garde sur plusieurs années. Sera à maturité après 10 ans.

A déguster avec : du fromage ou du gibier ou seul.