

Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2021 (3 bouteilles)



vignerons
d'exception

Prix du produit :

645,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2021

Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

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 2021

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, Jan. 2023) : 91-93/100. A strong effort, the 2021 Clos Vougeot Grand Cru unwinds in the glass with notes of plums, rose petals, sweet spices and a deft touch of new oak. Full-bodied, ample and fleshy, with supple, powdery tannins

and a seamless, enveloping profile, it concludes with a mouthwatering finish.

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 du fromage.