

# Domaine des Lambrays Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2022



  
DOMAINE DES LAMBRAYS

Prix du produit :

**620,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)

Millésime: 2022

Appellation: Clos des Lambrays Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 100/100

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

**100/100 RVF !** Peut-être le meilleur exemple de ce qu'on appelle "l'élégance". Une pièce exceptionnelle pour collectionneurs avisés et patients ! à déguster à partir de 2030...

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES LAMBRAYS  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Clos des Lambrays Grand Cru rouge 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept.2024) : **100/100**. 80% de vendange entière et 20% de futs neufs dans le clos-des-lambrays, vin parfumé d'une incroyable délicatesse de texture, intense et pointilliste jusque dans le travail d'orfèvre de ses tanins : un vin d'esprit,

*dont l'empreinte distinguée vous accompagne longtemps.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Le Clos des Lambrays est la plus grande surface en Grand Cru de toute la Côte de Nuits.

Le Clos des Lambrays est un vin très corsé, rude et souple, "une main de fer dans un gant de velours". Avec des arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles) il est puissant, élégant avec des tanins nobles et ronds.

**Vendange** : les vendanges ont lieu en général autour du 15 septembre. Les vendanges, entièrement manuelles, sont réalisées en quelques jours.

**Cuaison** : après un tri sévère de la récolte, le plus souvent non égrappée, la vinification traditionnelle bourguignonne s'effectue dans 5 à 8 cuves de fermentation. Un pressoir pneumatique permet d'extraire des jus de presse de grande qualité. Le Domaine dispose d'une dizaine de cuves en acier inoxydable équipées d'un pigeur pneumatique et de circuit de refroidissement.

-cuaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

-élevage de 18 mois en fûts de chêne renouvelés à 50% chaque année

-deux soutirages sans collage, légère filtration de 5 à 10%

Une rigoureuse sélection est alors effectuée, certaines cuvées ou parties de cuvées étant "repliées" en Morey St Denis 1er Cru.

La mise en bouteilles est réalisée au Domaine.