Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru "Vieilles Vignes" rouge 2022 (3 bouteilles)

Prix du produit :

1 005,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): François LABET
Millésime: 2022
Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vieilles Vignes
RVF: 96/100
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. Si vous commandez 2 x 3 bouteilles, vous recevrez la caisse bois d'origine du domaine (6 bouteilles) et non deux cartons neutres.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU DE LA TOUR
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru "Vieilles Vignes" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **96/100**. *Plus floral, entre bois de rose et de cannelle, la version Vieilles Vignes offre davantage de jus et de densité de chair, des tanins croquants et policés : le fruit et la fraîcheur sont restés très présents.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, Jan. 2023) : **93-95/100**. *The 2022 Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes is more reserved, unwinding in the glass with notions of wild berries, orange zest, peonies and sweet spices. Full-bodied, rich and layered, with an almost unctuous core of fruit, lively acids and a long, resonant finish, it's built for the cellar.*

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.