Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2022 (2 bouteilles)

Prix du produit :

430,00 €

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
RVF: 95/100
Wine Advocate (Parker): 93-94/100
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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **95/100**. *Moitié de vendanges entière dans le clos-de-vougeot, vin sérieux et structuré à la maturité de fruit poussée, profond et épicé,*

qui séduit par ses notes de prunelle, de cuir et de terre fraîche.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, Jan. 2024) : **93-94/100**. *The 2022 Clos Vougeot Grand Cru reflects Edouard Labet's efforts to render this cuvée a bit more suave and refined by adapting vinification to each parcel with a view to optimizing the components of his blend. Offering up aromas of dark berries and plums mingled with orange zest, incense and spices, it's full-bodied, layered and concentrated, with a rich and enveloping core of fruit.*

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.