Bourgogne de Vigne en Verre

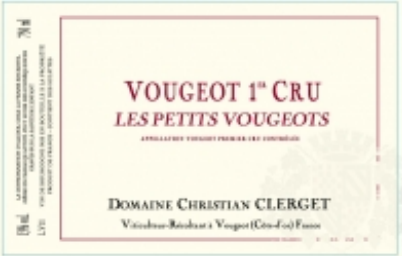
Domaine C. Clerget

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service : 15° et 16°

Durée de conservation : 8 à 15 ans

Vougeot 1er cru "Les Petits Vougeot" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

La parcelle de Vougeot 1er cru Les Petits Vougeot du Domaine Christian Clerget, d'un seul tenant, d'une superficie de 0.46 ha, a 31 ans. Située à 240 mètres d'altitude, à droite du chemin conduisant au château du Clos de Vougeot, sur des sols bruns calcaires, d'une faible profondeur, elle est exposée levant, et jouis de conditions optimales pour donner le meilleur du pinot noir.

Vinification

Vendange exclusivement manuelle. Tri immédiat à la vigne par chaque vendangeur. Le transport des raisins se fait en caisses de 30 kg qui évitent le tassement de la vendange. Après l'arrivée des caisses en cuverie, un deuxième tri de la vendange est fait sur une table de tri, simple table en inox, où les caisses de raisins sont déversées puis re triées. Eraflage des raisins et mise en cuve.
Fermentation à température contrôlée (maximum 32°C) et rafraîchissement des cuves par mécanisme de crayère si besoin, de façon à éviter un départ trop rapide des cuves. Remontage immédiat pour une unification de la cuve. A mi fermentation, les remontages peuvent faire place à 1 pigeage non mécanique par jour jusqu'au décuvage, puis pressurage. Mise en cuve de 3 à 4 jours pour séparer les lies les plus grossières, puis entonnage en fût de chêne, par gravité, pas d'utilisation de pompe.Un seul soutirage des vins au soufflet à main intervient à la fin de la fermentation malolactique. Après l'élevage de 18 mois, on procède à l'assemblage des fûts (33% de fûts neufs) d'une même appellation par soutirage et assemblage dans une cuve de la même appellation. Les mises en bouteilles se font par nos soins, au domaine, sans collage ni filtration.

Notes de dégustation :

Voisin du Clos de Vougeot, du Musigny et des Amoureuses, ce Vougeot 1er cru Les Petits Vougeot possède un caractère et une intensité d'arômes très solide. La teinte est pourpre, profonde et lumineuse.
Il développe des arômes de petits fruits, évoluant sur le sous bois. L'attaque en bouche est franche, harmonieuse, et la finale légèrement réglissée.

Mets d'accompagnements

La carrure de ce vin cache en faite une délicatesse que sa longueur en bouche révèle rapidement. Ce grand vin de la côte de Nuits requiert des plats goûteux, aussi intenses que lui. Les plats mijotés et épicés, le gibier, un coq au vin. Côté fromage, un vieux comté, un reblochon, un époisse, un vacherin.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com