



Classification :



Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
16 à 18°C

Durée de conservation :
10 à 20 ans

Clos de Vougeot Grand Cru "Montiotes Hautes" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot Noir

Origine

La parcelle, d'une superficie de 17a 54, est située juste à côté du château du Clos de Vougeot. L'exposition est, sud-est avec une altitude de 254 à 255m. Sols brun clair, peu épais, argileux et caillouteux sur limon fin. Il tient simplement son nom de la rivière qui passe dans le village, " La Vouge ".

Vinification

Traditionnelle, la récolte est vinifiée en cuves ouvertes pendant une période de 18 à 21 jours selon les années. La vendange macère deux à trois jours à froid avant le départ en fermentation. Les remontages et pigeages assurent la bonne diffusion de la matière du fruit dans le vin. Les vins sont tirés dans des fûts de chêne de 228 litres (dont 30 % de fûts neufs chaque année) immédiatement après le décuvage et conservés pendant 15 à 18 mois avant la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Le Clos De Vougeot est un vin ample et charnu qui présente un bon équilibre entre les tanins fins, le moelleux et l'acidité discrète. Cet un vin élégant et harmonieux. Arômes de fruits rouges, framboise, prune, cerise, cassis, mûre, de sous bois et de violette. En vieillissant, le nez se tourne vers des arômes de fourrure, de truffe et de menthe sauvage.

Mets d'accompagnements

S'accorde parfaitement sur des gibiers tels que faisan, quartier de chevreuil, perdrix. Peut également accompagner des fromages à pâte molle, type reblochon, Citeaux, Mont d'Or...