



Philippe Chéron

Classification :



Grand cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
15 à 17°C

Durée de conservation :
5 à 20 ans

Clos Vougeot Grand Cru (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot Noir

Origine

S'épanouissant sur une magnifique parcelle de 1ha 43 située dans les Baudes Hautes au milieu du clos, coté Flagey Echezeaux, cette très vieille vigne a été plantée en 1934 à 12000 pieds/ha. Le sol peu profond établi sur une dalle de calcaire bajocien, est ici le plus riche en argile brune ; la pente douce maintient un drainage naturel ; en partie basse la présence de limons fins allège la structure.

Vinification

Vendanges manuelles en caisses ajourées ; tris successifs à la vigne et en cuverie ; mise en cuve en grain entier ; longue phase pré fermentaire à froid : 10 jours à 10° ; fermentation par levures indigènes ; pigeages quotidiens de fréquence et d'intensité dégressives ; cuvaision totale de 20 à 23 jours. Débourage une semaine puis élevage sur lies fines en fûts de chêne renouvelés à hauteur de 75 % pendant 10 à 14 mois. Merrains d'origine centre France, chauffe douce et peu intense. Soutirage deux mois avant mise en bouteille qui intervient sans collage et avec une légère filtration dégrossissante.

Notes de dégustation :

Le style du domaine vise à favoriser l'expression intense du fruité et des arômes variétaux du pinot. L'allongement de la durée de cuvaision permet l'extraction optimale du potentiel couleur et l'obtention de tanins souples et soyeux. La finesse de l'élevage renforce la rondeur et apporte une note boisée subtile. De son terroir Le Clos Vougeot tire une puissance et une complexité hors du commun. D'une robe particulièrement intense, doté d'une sève racée et charnue, son bouquet élégant mêle les petits fruits rouges à des notes de violette et de réglisse.

Mets d'accompagnements

Vin de garde par excellence, l'attendre est une épreuve de patience couronnée de bonheur lorsqu'il sera associé à des mets à la fois riches et suaves : une viande rouge tendre et persillée, un rôti de veau aux champignons, un magret de canard, un fromage à pâte molle comme l'époisses ou mieux, pour rendre hommage à

l'origine du clos, le fromage de Cîteaux. Un service en carafe
magnifiera sa noblesse aromatique.

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