Chartron et Trébuchet

Clos de Vougeot Grand Cru

Cépage

Pinot Noir

Origine

Situé à Vougeot en pleine Côte de Nuits, le Clos de Vougeot Grand Cru a été fondé vers 1110 par l'Abbaye de Cîteaux. Il se tient d'un seul tenant sur 50,59 hectares et demeure ceint des murs qui l'entouraient il y a 5 siècles. Au dessus du Clos, les Grands Crus Musigny et Grands-Échezeaux occupent le versant du coteau.

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermorégulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération préfermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C.
Elevage en fut pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique. 70% à 80% de fût neuf.

Type de sol

Une grande diversité de sols. Vers 255 mètres d'altitude, sol peu profond de structure grenue avec des graviers en abondance sur la dalle du calcaire bajocien. Vers 250 m, sol brun peu profond sur cailloutis calcaires, plus argileux. Vers 240 m, sol brun plus profond sur un niveau marneux riche en argile et en limon fin.

Couleur

Une robe pourpre soutenue.

Nez

Les arômes boisés se marient aux notes fruitées et épicées pour former un bouquet mûr et expressif.

Palais

Bouche précise et droite, structure riche et finement tannique, arômes fruités développés : toutes les caractéristiques des très grands vins de la Côte de Nuits sont réunies et donnent un vin complet, généreux et typé.

Recommandations

A servir sur des mets de grande force : viandes rouges et gibiers grillés, rôtis ou en sauce, et les volailles rôties voire laquées.

Services

14-16°C

Potentiel de garde

A boire dans les 15-20ans