

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

CLOS VOUGEOT Grand Cru

TERROIR

Au cœur de la Côte de Nuits, le village de Vougeot, dont le territoire viticole est un des plus petits de France, possède depuis le XIIe siècle le Clos de Vougeot, célèbre dans le monde entier.

Le Château du Clos de Vougeot, chef d'œuvre bourguignon à visiter, a été construit par les moines de l'abbaye de Cîteaux dès la moitié du XIIe siècle pour y cuver les vins du Clos. Il est le siège de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin et le lieu de ses dîners prestigieux.

Les sols sont calcaires, plus ou moins argileux contenant des cailloux en abondance.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification et égrappage complet. Fermentation en cuve bois et élevage en fûts de chêne pendant 18 mois.

DEGUSTATION

Couleur rouge rubis intense aux jolis reflets violacés.

Arômes complexes de petits fruits rouges et noirs (framboise, fraise), de fleurs (rose, violette), mais aussi des touches de menthe, réglisse et truffe.

Riche en bouche, un très bel équilibre entre élégance et puissance, avec une belle finale très persistante.

ACCORDS METS ET VIN

Se marie bien avec les plats riches et élégants, comme l'agneau rôti, les volailles en sauce rouge, les viandes de gibier et même les plats exotiques. Egalement idéal sur un plateau de fromages affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Ce vin a un potentiel de garde de 15 à 25 ans

