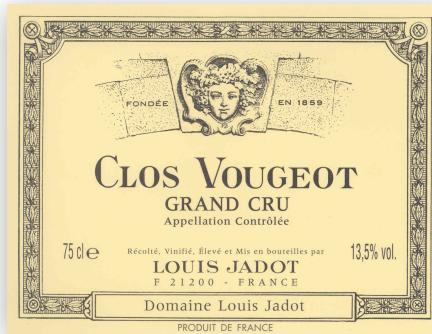
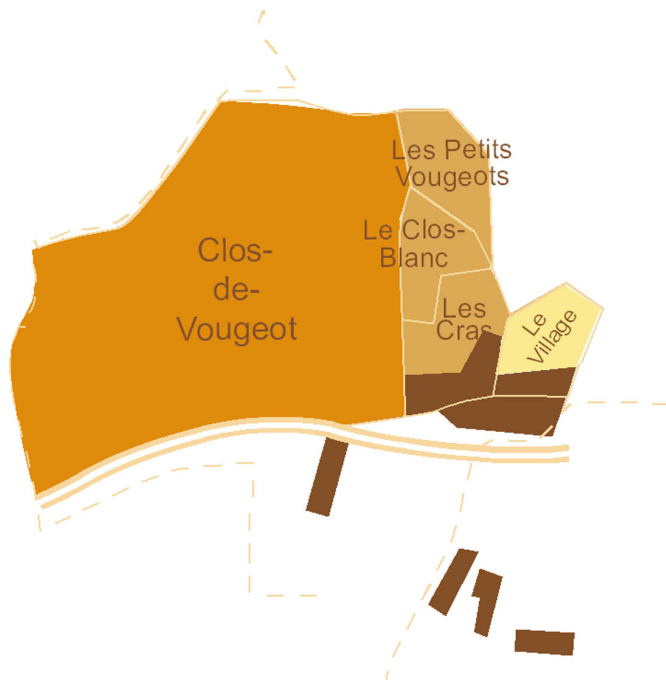


CLOS VOUGEOT



Côte de Nuits
Grand Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

La commune de Vougeot est située au centre de la Côte de Nuits, entre Chambolle au Nord et Vosne Romanée au Sud.

La curiosité de ce village est que 75% de son vignoble est classé en grand cru (Clos Vougeot). Seule 25% de la surface est classée appellation communale et premier cru.

Caractéristiques

La Maison Louis Jadot est le deuxième propriétaire sur les 88 que compte ce Clos avec environ 2 hectares et demi de vignes sur un total de 50ha. Le sol est calcaire, plus ou moins argileux et contient des cailloux en abondance utiles au drainage des vignes. Le vignoble est orienté plein Est.

Vinification

Vinification en cuves durant 3-4 semaines puis élevage en fûts de chêne pendant 18-20 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

La robe du Clos Vougeot est très profonde. Au nez, il présente une intensité aromatique exceptionnelle où se mêlent des parfums concentrés de fruits rouges (cerise, mûres), café et réglisse. En bouche, le vin est ample et charnu avec des tanins bien marqués et une acidité en équilibre. Ce vin offre corps et structure avec une belle longueur en bouche.

Ce vin mettra en valeur viandes rouges et gibiers rôtis (faisan, caille) et autres plats de chasse ainsi que des fromages (Epoisses, Brillat-Savarin,...).

Conservation

Ce Grand Cru ne devra pas être ouvert avant 5 ans. Il se conservera ensuite 10/20 ans voire beaucoup plus suivant les millésimes et les conditions de conservation.