

David Duband

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

2012



Commentaires de dégustation

Ce Clos est certainement le plus connu au monde. Pour ce millésime ce vin se présente avec le nez classique de fruits noirs et de fleurs. La puissance et les épices en finale offre une très grande bouche gourmande

Accord : Canard à la pékinoise

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 17 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.

Age des vignes - 50 ans

Exposition - Est

Sols - brun calcaire avec une terre fine riche en éléments argileux