David Duband

# Clos de Vougeot Grand Cru

*2013*

## *Commentaires de dégustation*

Ce Clos est certainement le plus connu au monde.
Une robe rubis profond étincelant et brillant .
Un nez de fruits rouges légèrement fermé avec une touche fumée.
La bouche est fraîche avec une finale puissante.

Pigeon rôti et petits pois à la française

## *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