

Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2015

Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHATEAU DE LA TOUR
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2015 MAGNUM

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 18/20. *Vin de grande tenue, profond, long, suave, fin de bouche superbe de complexité. Racé, il incarne pourtant la plus rapide à boire des cuvées de clos-de-vougeot du domaine.* **Apogée :** de 2022 à 2030

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: 100% pinot noir de notre propre sélection. Bio.

Vignes : âgées de 45 et 50 ans.

Emplacement : le plus grand propriétaire du Clos Vougeot avec 6 ha. Les vignes sont situées au centre et près du mur nord du Clos Vougeot. La cuverie et les caves sont situées à l'intérieur du

Clos Vougeot lui-même.

Sol : Argile et calcaire, très mince (40cm) soutenu par d'épais blocs de craie.

Vinification : Vendanges manuelles suivies d'un tri sélectif. La macération commence avec les grappes complètes (pas d'égrappage) en cuve ouverte pendant une semaine environ. La fermentation suit (levure naturelle) avec une hausse de température pouvant aller jusqu'à 31°C après deux semaines. Pigeage fréquent. Faible pressage pneumatique. Mise en fûts (50% neufs) pendant 18 mois puis soutirage et mise en bouteille sans filtrage.

Vin : concentré et aromatique. Superbe au nez, long et puissant, de la violette, fruits noirs, menthe. Atteindra son apogée après 7 ans.

A déguster avec : de la viande rôtie, du canard ou encore fromage.

Description brève du produit :

Grand Cru bourguignon mythique et taillé pour la garde. **18/20 Bettane+Desseauve.**