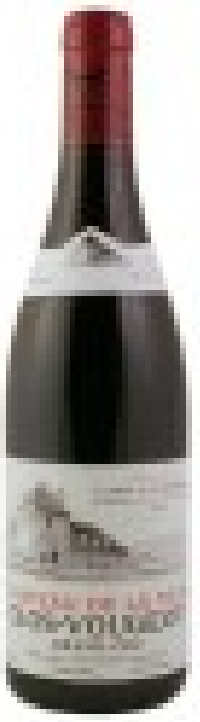
Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2019 (3 bouteilles)



Prix du produit :

750,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): François LABET
Millésime: 2019
Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Bettane + Desseauve: 96/100
Wine Advocate (Parker): 92-94+/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE LA TOUR
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2019

Bettane + Desseauve : 96/100. *Charmeur, racé, dense tout en étant arrondi par une texture onctueuse, sans tannins accrocheurs, une pointe de salinité porte la fin de bouche.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, Jan. 2021) : 92-94+/100. *The 2019 Clos Vougeot Grand Cru unwinds in the glass with aromas of sweet berries, raw cocoa, loamy soil and incense. Medium to full-bodied, deep and elegantly muscular, it has lively acids, powdery tannins and a classically balanced, youthfully reserved profile. It's a touch finer-boned and more vibrant than its 2018 counterpart at the same stage.*

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.