Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru "Vieilles Vignes" rouge 2018

Prix du produit :

870,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): François LABET
Millésime: 2018
Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vieilles Vignes
Bettane + Desseauve: 19/20
Wine Advocate (Parker): 94+/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru "Vieilles Vignes" rouge 2018

Guide Bettane + Desseauve 2021 (âout 2020) : 19/20*. Avec un supplément d'intensité clairement visible par rapport au clos de vougeot du domaine qui ne démériterait en rien, le vieille vignes est plus racé encore, complexe, dense avec une allonge superbe. Immense persistance pour ce vin de grande garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, Jan. 2021) : 94+/100. *Revisited from bottle, the 2018 Clos Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes wafts from the glass with notes of sweet berry fruit, plums, raw cocoa, warm spices, petals and burning embers. Full-bodied, layered and*

multidimensional, with high concentration and beautifully refined tannins, it's deep and elegantly muscular, with a long, lively finish. Tightly wound, this will reward bottle age. Drink date 2028-2058.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

Vignes : plantées en 1910.

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 en grappes complètes (pas d'égrappage) en cuve ouverte pendant une semaine environ. La fermentation commence (levure naturelle) avec une hausse de température de 31°c après deux semaines. Compostage fréquent. Faible pressage pneumatique. Mise en fûts pour 22 mois (100% de fûts de chêne neufs de Nevers). Soutirage avant la mise en bouteille. Pas de filtrage ni d'affinage.

Vin : extrêmement concentré et aromatique. Se libérant au nez, gros, long et puissant, senteurs de violette, chocolat, tabac de la Havane, il se garde sur plusieurs années. Sera à maturité après 10 ans.

A déguster avec : du fromage ou du gibier ou seul.

Description brève du produit :

Un "must" en Clos Vougeot, la cuvée "Vieilles Vignes" est taillée pour la garde. Comme tous les très grands vins, risque de déception en cas d'ouverture trop jeune ! Attendre que les tanins se fondent pour un grand moment de dégustation. **19/20 B+D**