



## CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2019

### CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | GRAND CRU

#### PRESENTATION OF THE APPELLATION

En pleine Côte de Nuits, le Clos de Vougeot occupe à lui seul une grande partie de la commune de Vougeot. C'est le climat le plus connu de Bourgogne ! La partie haute du territoire: des graviers en abondance sur une dalle de calcaire bajocien; au milieu, un sol calcaire et plus argileux. Sur la partie basse : un sol brun plus profond riche en argile et en limon fin.

#### DÉGUSTATION : monacal et grand

Accords mets-vins : Rôti de chevreau et grâtin dauphinois

Potentiel et conseils de garde : 5 à 20 ans. Température de service : 16 °C

#### LE VIGNOBLE

- Surface : 0,85 ha
- Exposition : Pente douce à l'est
- Année de plantation : Vers 1925
- Sol et sous-sol : Les Baudes Hautes, en plein milieu du clos vougeot, alternance d'argile sur le bas de parcelle et de structure plus caillouteuse sur le dessus
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / travail de la ligne de souche avec des lames inter-ceps / la vigne est tréssée l'été pour limiter le rognage

#### LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid, 50% de grappes entières. Deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois 30% de fûts neufs

### CÔTE DE NUITS 2019

Après un hiver relativement doux, le cycle végétatif démarre précocement. Mais, les températures plus froides d'avril occasionnent quelques gelées matinales. Après un mois de mai très favorable, juin connaît un net rafraîchissement qui perturbe un peu la floraison. L'été, chaud et sec, permet une bonne maturation des raisins. Les vendanges s'échelonnent de début septembre à début octobre. Les vins rouges impressionnent par leur nez expressif et leur bouche harmonieuse. Leur gamme aromatique est extrêmement riche et variée, d'intenses notes de fruits rouges et de fruits noirs se mêlent à de délicates senteurs florales, le tout enveloppé de nuances subtilement épicées. La bouche n'est pas en reste : concentrée et magnifiquement structurée, elle est tout simplement éblouissante. Grâce à ses tanins tendres et bien mûrs, sa finale soyeuse est déjà fort plaisante. Très belle évolution à prévoir sur les prochaines années.

#naturellementhardi