



## CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2020

### 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 lames inter-ceps / la vigne est tréssée l'été pour limiter le rognage

#### LE VIN

- Date de récolte : 01/09/20
- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid, 50% de grappes entières. Deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 3 500 bouteilles

### CÔTE DE NUITS 2020

Le millésime 2020 est marqué par un hiver plutôt doux et de faibles précipitations. Le cycle végétatif démarre dans les derniers jours de mars. La chaleur s'impose ensuite. Les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges qui se déroulent sous un beau soleil dès le 19 août. Ce qui en fait l'un des millésimes les plus précoces de l'histoire.

En Côte de Nuits, d'un rouge rubis, les vins présentent une réelle élégance, avec des tannins bien présents et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué. 2020 restera au premier rang des années les plus chaudes depuis le début du XXème siècle et en fait un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.