

Clos de Vougeot

Produit sur la commune de Vougeot il est le diminutif dialectal de la *Vouge*, petite rivière, qui y prend sa source et la traverse. Cette appellation est célèbre dans le monde entier en raison de son clos prestigieux qui symbolise à lui seul toute l'image du vin de Bourgogne.

Il s'étage depuis une altitude de 240 mètres jusqu'à 265 mètres.

La partie supérieure du clos repose sur la dalle de calcaire *Bajocien* avec une bonne teneur en calcaire actif.

Les sols sont peu épais, de structure grenue, avec beaucoup de graviers et une texture argileuse moyenne.

Les sols reposent sur des cailloutis calcaires provenant des coteaux issus de la *Combe d'Orveau*.

La robe de ce vin est rouge intense avec des reflets brillants et éclatants.

Au nez, on retrouve une puissance aromatique qui vient susciter la curiosité de nos papilles.

En bouche, la griotte, la groseille et la figue fraîche dominent, des notes végétales viennent apporter de la fraîcheur et les tanins sont très subtils et fondus en fin de bouche.

Notre Clos de Vougeot est atypique car nous ne primons pas la puissance, bien au contraire.

La douceur et la qualité aromatique de ce vin sont, pour nous, les éléments primordiaux qui conduiront à un vin d'exception.

Idées d'accompagnement : Lapin à la Royale / Filet de Bœuf de Kobe

Température de service : 18 à 20 degrés

Temps de garde : 5 à 20 ans

Notes : Il est préférable d'aérer le vin, avant la dégustation, afin de libérer tous les arômes qui y sont contenus.