



Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Une minéralité raffinée dans un habit velouté

Beschreibung:

Le Clos de Vougeot est l'un des vignobles Grand Cru les plus célèbres du nord de la Bourgogne. Après Corton, il est également le deuxième plus grand de toute la Côte d'Or. Ce terroir important a été créé dès le XI^e siècle par des moines cisterciens. Aujourd'hui, le Clos comprend plus de quatre-vingts parcelles différentes, dont certaines présentent des conditions géologiques très différentes. Le vignoble du Domaine Rebourseau, d'une superficie d'un peu plus de deux hectares, est en pente douce dans sa partie supérieure et possède un sol graveleux, tandis que le sous-sol est dominé par le calcaire; à partir du milieu de la pente, le sol devient de plus en plus argileux. Ainsi, des caractéristiques fraîches et légères se complètent avec une structure riche et une acidité harmonieuse pour donner un pinot noir équilibré, avec une fine veine minérale et de nombreuses notes épicées qui rappellent le sous-bois, la truffe et les grains de café.

Degustationsnotiz:

Violet presque noir, disque violet. Le nez et la bouche sont incroyablement denses et assez teintés, les fruits noirs sont toujours plus présents que les fruits rouges, l'acidité lui apporte une jolie fraîcheur. Puissant et complexe, sans être trop massif.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Cnuit

Produzent: Domaine Henri Rebourseau

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1099923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.