



2012 Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Olivier Bernstein

Note de dégustation:

Le Clos Vougeot de Bernstein séduit par sa couleur sombre, son nez épicé et terreux avec des arômes de cerise noire, de sureau, de réglisse, de pâte d'olive noire et une touche de gibier. En bouche, il est terreux et épicé, soutenu par une nature hautement minérale et fruitée noire. Un bourgogne puissant avec une longue finale, qui semble pour l'instant encore assez fermé et qui ne dévoilera son véritable potentiel que dans 5 à 8 ans.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Nuits
Producteur:	
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Pinot Noir
Référence:	1357612

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Olivier Berstein

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2028
Elevage: en Barrique
Service: 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
décanner.