



Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Fine mineralità in un abito vellutato

Descrizione:

Clos de Vougeot è uno dei vigneti Grand Cru più famosi della Borgogna settentrionale. Dopo Corton, è anche il secondo più grande dell'intera Côte d'Or. Questo importante terroir è stato creato già nell'XI secolo dai monaci cistercensi e oggi il Clos comprende più di ottanta appezzamenti diversi, alcuni dei quali con condizioni geologiche molto diverse tra loro. Il vigneto della Domaine Rebourseau, che si estende su poco più di due ettari, digrada dolcemente nella parte superiore e presenta un terreno ghiaioso, mentre nel sottosuolo domina il calcare; a partire dalla metà del pendio, il terreno diventa sempre più argilloso. In questo modo, le caratteristiche fresche e snelle si completano con una struttura ricca e un'acidità armoniosa, dando vita a un Pinot Noir equilibrato con una vena minerale delicata e molti accenti speziati che ricordano il sottobosco, il tartufo e i chicchi di caffè.

Profilo aromatico:

Quasi nero-violaceo con bordi violacei. Al naso e in bocca incredibilmente denso e piuttosto inchiostroato, mostra sempre più frutti neri che rossi, ma allo stesso tempo è dotato di una freschezza adeguata grazie all'acidità. Potente, complesso, senza essere troppo massiccio.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte de Nuits

Produttore: Domaine Henri Rebourseau

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1099922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.