



Clos de Vougeot

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Fine mineralità in un abito vellutato

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cnuit

Produttore: Domaine Henri Rebourseau

Allevamento: 17 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1099920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de Vougeot

Grand Cru AOC
Domaine Henri Rebourseau

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jasper Morris 93-95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.