



Clos de Vougeot Vieilles Vignes

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Dalle vigne più antiche del Domaine

Beschreibung:

La selezione migliore del Clos de Vougeot: l'età avanzata delle viti garantisce rese estremamente basse e conferisce a questo vino una concentrazione impressionante e un frutto meravigliosamente denso. Non a caso il Clos de Vougeot è uno dei vigneti Grand Cru più famosi della Borgogna settentrionale. Dopo il Montagne de 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 diversi appezzamenti con condizioni geologiche in parte molto diverse tra loro. Il vigneto del 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 delicata mineralità e molti accenti speziati che ricordano il sottobosco, il tartufo e i chicchi di caffè.

Degustationsnotiz:

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

Produzent: Domaine Henri Rebourseau

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir Artikelnummer: 1240121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de Vougeot Vieilles Vignes

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Herkunft: Francia

Valutazioni: Antonio Galloni 92-94/100, Parker 91-93/100,

Vinous 92-94/100, Score 19/20

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir Weinbau: Tradizionale Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

decantarlo.