

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Vougeot

Clos de Vougeot Grand Cru 2004



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : La vigne est idéalement située au cœur du célèbre Clos de Vougeot à proximité du Château.

Le Millésime 2004 : Récolte fin Septembre après un été frais et humide entrecoupé d'épisodes de temps très chaud. Une récolte qui a nécessité un tri sévère afin de ne conserver que les baies bien mûres et très saines. Des rendements très contrôlés et un élevage très soigné ont joué un rôle déterminant pour le millésime. Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de fruits rouges et d'épices sur une pointe de chocolat. Belle touche vanillée. Ample, complexe et généreux. Combinaison aromatique pleine de profondeur. Tanins présents mais dans une belle harmonie. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).