



Clos de Vougeot Grand Cru



Denominazione
Clos de Vougeot Grand Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Raccolta manuale, diraspatura completa, fermentazione spontanea e macerazione di circa 10 giorni



Invecchiamento
16-18 mesi in botti di rovere francese (20% nuove)



Abbinamenti
Selvaggina, costata di manzo, agnello brasato. Ottimo con formaggi erborinati e a crosta fiorita

Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Intenso e ricco, frutti rossi e neri come amarena e ribes nero. Note di rabarbaro, violette, sottobosco e cuoio



Il gusto è concentrato e caratterizzato da frutta scura, carnoso, tannini pronunciati ma setosi con una vivace struttura acida che garantisce equilibrio e un retrogusto lungo