



Clos de Vougeot Grand Cru

Composición:	100 % Pinot Noir
Procedencia:	Côte de Nuits
Temperatura de servicio:	16 - 18° C.

En la cuesta de Nuits, escondido entre Vosne Romanée y Chambolle Musigny, se encuentra el Clos de Vougeot y su castillo. De fama mundial, es una verdadera obra maestra de Borgoña.

Su bellissimo castillo rodeado de viñedos fue construido por los monjes de la abadía de Cîteaux a finales del siglo 12. Hoy en día es la sede de la “Confrérie des Chevaliers du Tastevin”, una de las hermandades de vino más celebres de Borgoña, y lugar donde se llevan a cabo sus celebres banquetes.

El viñedo se ubica en una suave pendiente mirando hacia el este. El suelo es una mezcla de arcilla y distintas cantidades de piedra caliza. El vecino más cercano es Musigny por un lado y Grands Echezeaux por el otro.

Joseph Drouhin es dueño de varias parcelas en esta celebre denominación Grand Cru.

En el momento de la vendimia, la uva es recolectada a mano en pequeñas cajas y llevada a la bodega en Beaune.

La fermentación y maceración se llevan a cabo de la manera tradicional: las uvas fermentan en depósitos de madera abiertos, el sombrero es empujado regularmente y rociado por el mismo jugo.

Después de 18 meses en barrica el vino es por fin embotellado.

Clos de Vougeot tiene un color rojo muy profundo. Sus aromas recuerdan la frambuesa y las cerezas silvestres. Con el tiempo, la nariz va adquiriendo más complejidad: frutas cocidas con notas de trufas. Muy bien equilibrado, distintivo y elegante, Clos de Vougeot tiene muy buena estructura con taninos refinados. Este vino tiene muy buen potencial de envejecimiento, de 10 a 20 años, dependiendo de la añada.