



CLOS VOUGEOT

GRAND CRU

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

Cépage : Pinot Noir

Surface : 35 ares

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 80 ans

Taille : Guyot

Vougeot tire son nom du petit cours d'eau qui traverse le village, la Vouge. C'est à Vougeot que le premier cellier des moines de Cîteaux voit le jour en 1125. Aujourd'hui, ce cellier accueille la confrérie du Tastevinage.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot



CLOS VOUGEOT

GRAND CRU

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

C'est une séduisante coloration, d'un pourpre profond aux nuances violacées, qu'offre ce Clos Vougeot. De douces fragrances se dispersent dans l'air alors que s'oxygène le vin. Des parfums fleuris de violette ainsi que de suaves odeurs de cerise rouge, de mûre, de chêne et d'épices tel le poivre vert, charment nos narines. Et quel caractère en bouche ! Le palais s'emplit d'un généreux volume, une puissance structurée caractérise cette cuvée. L'allonge et la tenue sont remarquables. Un délice !

Vous vous régalerez en l'associant avec un magret de canard aux cerises, de l'agneau ou une daube de sanglier au cognac.

À servir entre 14°C à 15°C.

À oublier en cave au moins 7-8 ans avant de le mettre sur table. Idéalement à déguster dans les 15 à 20 ans ou plus selon les millésimes.