

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Vougeot

Clos de Vougeot Grand Cru 2005



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 2005 : Récolte dans la première quinzaine de septembre après un été très chaud et sec et un début d'année à la climatologie idéale - hiver long et froid, printemps pluvieux et humide. Des conditions climatiques exceptionnelles pour un millésime exceptionnel. Une vendange très saine avec une belle maturité des raisins. Élevage en fûts de chêne pendant 17 mois.

Dégustation : Belle robe rubis brillante. Arômes intenses de fruits rouges confiturés, de cuir et de tabac, le tout rehaussé par une belle note vanillée. Dense, puissant, généreux, bien structuré. Fruit très pur. Boisé bien intégré et tanins solides. Persistance exceptionnelle.

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