

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU AOC M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	BURGUND, CÔTES DE NUITS
PRODUZENT;	DOMAINE DE LA VOUGERAIE HTTPS://WWW.DOMAINEDELAVOUGERAIE.COM
TRAUBENSORTE;	100% PINOT NOIR
ALKOHOL;	13.5 % VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND ENTRAPPT. KÜHLE KOHLENSÄUREMISCHUNG WÄHREND FÜNF TAGEN. ANSCHLIESSENDE FERMENTATION FÜR 20 TAGE, MIT SCHONENDER BEHANDLUNG DES TRESTERHUTES. DER JUNGWEIN WIRD FÜR 17 MONATEN, WOBEI 70% NEUES HOLZ IST
WEINTYP;	DIE AROMEN DES CLOS VOUGEOT GRAND CRU VON PILZEN UND KARAMELLBONBON DRÜCKEN VIEL KOMPLEXITÄT MIT EINER GANZ EINZIGARTIGEN STRUKTUR AUS. ANSCHLIESSEND ZEIGEN DIE ERFRISCHENDEN NUANCEN VON HIMBEERE, KIRSCHEN UND VANILLE IHREN EIGENEN CHARAKTER. EIN FRUCHTIGER ROTWEIN MIT MITTELKRÄFTIGEM KÖRPER UND DOMINANTER SÄURE, WELCHER ANGENEHM MIT FEIN AUSGEBAUTEN TANNINEN AUF ZUNGE UND IM GAUMEN SEINE KOMPLEXE STRUKTUR ENTFALTT
PASST ZU;	ENTE, LACHS ODER ROTES FLEISCH

