

Domaine

CHRISTIAN CLERGET

VOUGEOT 1^{er} Cru

“LES PETITS VOUGEOTS”

(tinto)



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lallicdirectbodega](https://www.facebook.com/lallicdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN



BOURGOGNE

Calificación PREMIER CRU

Región La Côte de Nuits

Varietal Pinot Noir

Origen

La parcela Vougeot 1^{er} Cru Les Petits Vougeots de la propiedad Christian Clerget, único propietario, tiene una superficie de 0,463 Ha. y tiene 31 años. Situada a 240m. de altitud, a mano derecha camino al Clos de Vougeot. Sobre un suelo marrón calcáreo, de débil profundidad, y con exposición levante. Disfruta de condiciones óptimas para la pinot noir.

Vinificación

Vendimias exclusivamente manuales y con selección en el viñedo. El transporte de las uvas se hace en cajas de 30 kg que evitan el aplastamiento. Una vez en sala de cubas, una segunda selección de las uvas se hace una vez vaciadas las cajas, en una mesa inox para este uso. Desraspadas y puestas en cubas. Fermentación a temperatura controlada (máx. 32° C) y refrescado de las cubas para evitar un inicio de fermentación demasiado rápido. Remontado inmediato para unificar el contenido. A mitad fermentación, los remontados pueden dar paso a 1 bazuqueo no mecánico por día hasta el vaciado y paso al prensado. Puesta en cubas de 3 a 4 días para separar las lías más grandes, embotado en barricas de roble, por gravedad, sin utilización de bombas. Un solo trasiego a fuelle de mano interviene al final de la fermentación maloláctica. Tras una crianza de 18 meses se procede al assemblage de las barricas (33% nuevas) de una misma apelación por trasiego y assemblage en una cuba de la misma apelación. El embotellado se realiza en nuestra propiedad, sin clarificado ni filtrado previos.

Degustación

Este Vougeot 1^{er} Cru Les Petits Vougeots, vecino de Clos de Vougeot, de Musigny y de Amoureuses, posee un carácter y una intensidad de aromas muy sólidos. Su capa es de color púrpura, profunda y luminosa. Libera abundantes aromas a frutillas, evolucionando a sotobosque. Su ataque en boca es franco, armonioso y con un final leve a regaliz.

Maridaje

La envergadura de este vino disimula en realidad una delicadeza que su persistencia en boca desvela rápidamente. Este vino de la Côte de Nuits requiere platos sabrosos, tan intensos como él. Platos guisados y especiados, caza, gallo... En cuanto a quesos, curados o bien afinados.

Temperatura de servicio: De 15° a 16° C

Tiempo de conservación: De 8 a 15 años