

Domaine
Philippe CHÉRON
CLOS VOUGEOT
GRAND CRU
“VIEILLES VIGNES”

(tinto)



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

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

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



Calificación GRAND CRU

Región La Côte de Nuits

Varietal Pinot Noir

Origen

Se desarrolla en una magnífica parcela de 1,43 ha. en los Baudes Hautes en medio del amurallado, al lado de Flage y Echezeaux, este antiguo viñedo ha sido plantado en 1934 con 12.000 pies/Ha. Tiene un rendimiento medio de 33HI./Ha. El suelo poco profundo establecido sobre una losa calcárea del jurásico medio, es aquí más rico en arcilla marrón; la pendiente es suave y mantiene un drenaje natural; en su parte baja la presencia de limos finos aligera la estructura.

Vinificación

Vendimias manuales realizadas con cajas abiertas; sucesivas selecciones desde la viña y en el encubado; puesta en cubas con grano entero; larga fase de pre-fermentación en frío: 10 días a 10°C; fermentación con levaduras autóctonas; bazuqueos cotidianos de frecuencia e intensidad decrecientes; encubado total de 20 a 23 días. Desfangado una semana y luego crianza sobre lías finas en barricas de roble, renovadas al 75%, durante 10 a 14 meses. Trasiego dos meses antes del embotellado que se lleva a cabo sin clarificación y con un ligero filtrado.

Degustación

El estilo de esta propiedad aspira a favorecer la expresión intensa del afrutado y de los aromas varietales de la pinot noir. El alargamiento de la duración en cubas permite la óptima extracción del potencial color y la obtención de taninos suaves y sedosos. La finura en crianza refuerza la redondez y aporta una sutil nota leñosa. Este Clos Vougeot posee una potencia y complejidad fuera de lo común. De capa rojo intenso, dotado de savia carnosa y propia de su tipicidad, su bouquet elegante mezcla a las frutillas roja con notas de violeta y regaliz.

Es un vino de guarda por excelencia, la espera es un signo de paciencia que se coronará de felicidad en el momento de su degustación.

Maridaje

Muy buena asociación con carnes rojas tiernas, asadas, magret de pato y quesos de pasta blanda, époisses o queso de Cîteaux. Decantado magnificará su nobleza aromática

Temperatura de servicio: De 15° a 17° C

Tiempo de conservación: De 5 a 20 años