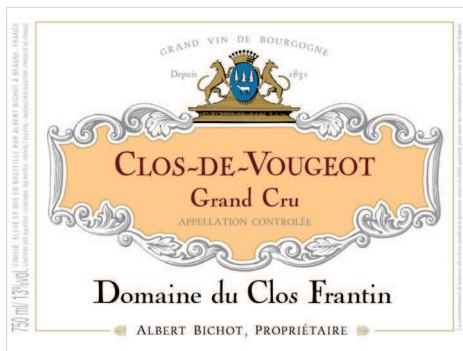


# CLOS-DE-VOUGEOT GRAND CRU DOMAINE DU CLOS FRANTIN



## Côte de Nuits

## 100 % Pinot Noir

## AOC Grand Cru

### La vigne :

Parcelle de 0,63 ha  
 Âge moyen : 35 ans  
 Sols bruns calcaires et calciques

### Vinification :

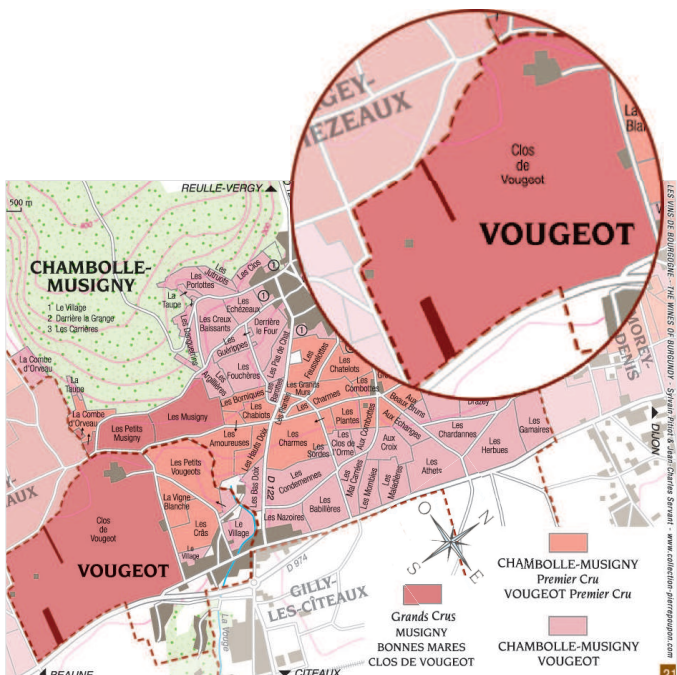
Vendange manuelle  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 Cuvaison : 20 à 28 jours

### Elevage :

En fûts de chêne 100%  
 60 % de fûts neufs  
 14 à 18 mois

*Un clos de 50 hectares, 80 propriétaires, un terroir révélé il y a 9 siècles par les moines cisterciens, une célèbre confrérie du Tastevin ... le Clos de Vougeot est un condensé de Bourgogne à lui tout seul ! Cela de ne doit pas nous faire oublier que le Clos de Vougeot est avant tout un terroir unique.*

*Nos parcelles relient le bas au haut du Clos ce qui permet de combiner le fruit, très présent dans la partie basse, à la structure et charpente issues de la partie haute.*



## Dégustation

Dans sa jeunesse, notre Clos-de-Vougeot développe une palette aromatique complète et variée de petits fruits rouges et noirs. Avec les années, il s'oriente vers des notes de tabac blond et de thé. La bouche est charpentée mais pas rustique, avec une note mentholée que l'on retrouve millésime après millésime.

## Accords mets/vins

Dégustez ce Grand Cru sur des viandes rouges, des gibiers rôtis ou sur d'autres plats de chasse mais aussi sur des fromages tels que l'Epoisses ou le Brillat-Savarin.

## Service et garde

Servir entre 15 à 17°C.

Vous pouvez conserver ce vin entre 7 et 10 ans voire d'avantage.