

# Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru "Vieilles Vignes" rouge 2013



Prix du produit :

**310,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2013

Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHATEAU DE LA TOUR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru "Vieilles Vignes" rouge 2013**

**Guide Bettane + Desseauve 2017 :** *Très forte couleur, grand nez anis/réglisse, et à l'air plutôt myrtille, texture généreuse mais noble sur le plan tactile, de l'allonge, du caractère à défaut d'absolue pureté.*

**Bettane et Desseauve 2016 :** *"La qualité des raisins de la cuvée vieilles vignes est exceptionnelle, et sa vinification en raisin non égrappé donne un vin d'une race prodigieuse, digne d'être comparé aux plus grands Richebourg."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, juin 2015): *"The 2013 Clos Vougeot Vieilles*

---

*Vignes, from vines planted in 1910 and matured in 100% new oak, has a very composed bouquet with pure blackberry, black plum and violet scents that neatly carry the new wood. The palate is medium-bodied with grippy black fruit on the entry?touches of cold stone, undergrowth, quite dense with a tightly wound finish. This is a notch above the Cuvée Classique '13 with a tad more precision and attack."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : 100% pinot noir de notre propre sélection. Bio.

**Vignes** : plantées en 1910.

**Emplacement** : Le plus grand propriétaire du Clos Vougeot avec 6 ha. Les vignes sont situées au centre et près du mur nord du Clos Vougeot. La cuverie et les caves sont situées à l'intérieur du Clos Vougeot lui-même.

**Sol** : argile et calcaire, très mince (40cm) soutenu par d'épais blocs de craie.

**Vinification** : vendanges manuelles suivies d'un tri sélectif. La macération commence en grappes complètes (pas d'égrappage) en cuve ouverte pendant une semaine environ. La fermentation commence (levure naturelle) avec une hausse de température de 31°C après deux semaines. Compostage fréquent. Faible pressage pneumatique. Mise en fûts pour 22 mois (100% de fûts de chêne neufs de Nevers). Soutirage avant la mise en bouteille. Pas de filtrage ni d'affinage.

**Vin** : extrêmement concentré et aromatique. Se libérant au nez, gros, long et puissant, senteurs de violette, chocolat, tabac de la Havane, il se garde sur plusieurs années. Sera à maturité après 10 ans.

**A déguster avec** : du fromage ou du gibier ou seul.

**Description brève du produit :**

Un "must" en Clos Vougeot, la cuvée "Vieilles Vignes" est taillée pour la garde. Comme tous les très grands vins, risque de déception en cas de dégustation trop jeune ! Attendre que les tanins se fondent.