

# Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

**300,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): François LABET

Millésime: 2018

Appellation: Clos de Vougeot Grand Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description du produit :**

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

**Château de la Tour Clos Vougeot Grand Cru rouge 2018 MAGNUM**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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

**Vignes :** âgées de 45 et 50 ans.

**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 avec les grappes complètes (pas d'égrappage) en cuve ouverte pendant une semaine environ. La

---

fermentation suit (levure naturelle) avec une hausse de température pouvant aller jusqu'à 31°C après deux semaines. Pigeage fréquent. Faible pressage pneumatique. Mise en fûts (50% neufs) pendant 18 mois puis soutirage et mise en bouteille sans filtrage.

**Vin** : concentré et aromatique. Superbe au nez, long et puissant, de la violette, fruits noirs, menthe. Atteindra son apogée après 7 ans.

**A déguster avec** : de la viande rôtie, du canard ou encore fromage.

**Description brève du produit :**

Grand Cru bourguignon mythique et taillé pour la garde.