



Domaine Michel Gros

CLOS VOUGEOT GRAND CRU



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOL: Calcaire

VINIFICATION: Le Clos Vougeot est un vin toujours mûr, dont la finesse de texture est acquise. La vinification sera plus extractive que la moyenne (par exemple par des pigeages) pour obtenir un peu plus de longueur.

DEGUSTATION:

Œil: couleur profonde

Nez: baies forestières, fraises des bois, réglisse, cuir, le tabac

Bouche: Attaque soyeuse. Corsé. Passage en bouche tannique. Faible acidité, mais pas trop faible. Finale riche.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : pigeonneau farci au foie gras, faisan aux pommes, epaule d'agneau au cumin, foie gras

ABV: 13.5%

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: Limestone

VINIFICATION: Clos Vougeot is an always ripe wine, whose finesse of texture is acquired. The winemaking will be more extractive than the average (for example by peps) to obtain a little more length.

DEGUSTATION:

Eye: deep color

Nose: forest berries, wild strawberries, liquorice, leather, tobacco

Palate: Silky attack. Corsica. Passage in tannic mouth. Low acidity, but not too weak. Rich finish.

Perfect with many dishes: young pigeon stuffed with foie gras, pheasant with apples, lamb shoulder with cumin, foie gras

ABV: 13.5%