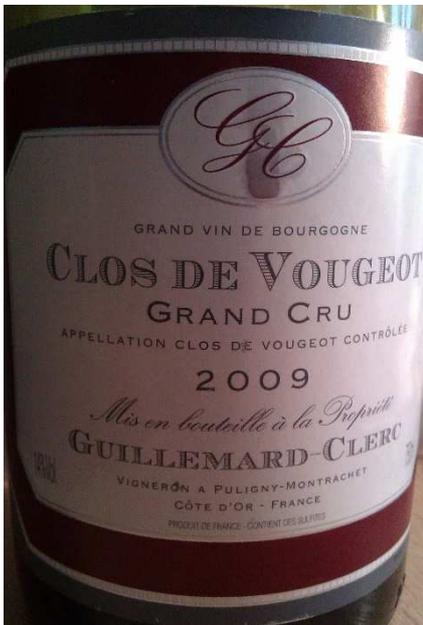


Domaine GUILLEMARD-CLERC

Clos de Vougeot Grand Cru

VIGNOBLE



Région : Bourgogne – Puligny-Montrachet (Côte de Nuits)

Age du vignoble : 35 - 50 ans

Surface du Domaine : 8,5 hectares au total

Surface du vignoble de l'appellation : 49 hectares

Surface du Domaine dans l'appellation : 30 ares 47 ca

Type de sol / Cépages : Argilo-calcaire – Sols marneux et calcaire avec bans argileux. Exposition Est

Culture : Raisonnée

VINIFICATION

Cépage : 100% Pinot Noir

Eleveage : Totalement éraflé puis mise en cuve pendant une dizaine de jours avant pressage suivi par un élevage en fûts de chêne de 15 mois environ avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : D'une couleur rubis aux reflets grenat, le nez révèle un cocktail de fruits rouges avec une dominance de cerise. La bouche est équilibrée et ronde. Elle se termine sur une note de tanins fins.

Conseils de service : Déguster entre 13 et 14°C. Il accompagnera des viandes rouges, des venaisons.

Garde : 8 à 10 ans minimum