

DOMAINE BERTAGNA

VOUGEOT

Premier Cru

LES CRAS

■ AOC

Appellation Vougeot Premier Cru contrôlée

■ TERROIR

Superficie : 0ha 60

Sol pauvre reposant sur du calcaire dur et blanc

■ CÉPAGE

Pinot Noir 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille : Guyot

■ TECHNIQUES CULTURALES

Travail du sol biologique

Rendement contrôlé (ébourgeonnage vendange en vert)

Vendange manuelle. Sélection rigoureuse des grappes sur la table de tri

■ VINIFICATION

Eraflage total

Vinification avec contrôle des températures

Levures indigènes

Macération à froid

■ ELEVAGE

15 à 18 mois en fûts de chêne français

50% de fûts neufs

■ DÉGUSTATION

Arômes mentholés qui évoluent sur des notes de réglisses et de sous bois

Bouche : un vin puissant, racé, très structuré, aux tanins fermes et fondus sur une finale délicate et persistante

