

DOMAINE BERTAGNA

CLOS DE VOUGEOT
Grand Cru

■ AOC

Appellation Clos de Vougeot Grand Cru contrôlée

■ TERROIR

Superficie : 0ha 31

Situation favorable à mi parcelle

■ CÉPAGE

Pinot Noir 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille : Guyot

■ TECHNIQUES CULTURALES

Travail du sol biologique

Contrôle rigoureux du rendement

(ébourgeonnage et vendange en vert)

Vendange manuelle, 100% éraflée après
une sélection rigoureuse des grappes sur
la table de tri

■ VINIFICATION

Fermentation lente et longue (21 à 24 jours), en
cuve inox thermo-régulée

■ ELEVAGE

16 à 18 mois en fûts de chêne français

100% de fûts neufs

■ DÉGUSTATION

Nez : fin et franc sur des arômes de fruits noirs
(liqueur de griotte), cassis

Bouche : ample et charnue, sur des tanins fins
et une acidité discrète

