



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Le Clos Vougeot est situé à proximité du village de CHAMBOLLE MUSIGNY et est l'une des plus célèbres appellations de la Côte de Nuits. La surface totale de seulement 51 hectares, 100% Pinot Noir et 100% classé GRAND CRU.



Pinot noir



Vendanges manuelles triées.
Contrôle de la température.
Fermentation de 3 semaines avant pressurage pneumatique puis descente en cave froide dans nos barriques.



Elevage en barriques de chêne français (30% barriques neuves) pendant 18 mois.



Sables granitiques

DÉGUSTATION

Ce vin est à la fois corpulent et puissant. Sa « robe » sombre exhale des arômes complexes de fruits rouges et noirs mûrs avec quelques nuances sauvages. En bouche, finesse et richesse côtoient complexité (fruits, épices, tanins bien intégrés) où fruits rouges (kirsch, mûre, framboise) se mêlent à un boisé équilibré.



À garder 10/20 ans.
Température de service: 15°C.



Ce grand vin sera bien sûr accompagné de mets choisis en fonction de l'âge et de la maturité de la bouteille. Les jeunes n'hésitent pas sur une pièce de bœuf grillée, un lapin à la moutarde, un civet de pintade à l'échalote ou un gigot d'agneau à la ficelle. Avec un peu plus de maturité on envisage des rognons de veau, un cuissot de chevreuil sauce aux champignons, de la caille ou de la perdrix farcie.