

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

Clos Vougeot Grand Cru 2007

100% PINOT NOIR



LIEU DE PRODUCTION : Les vignes du Clos Vougeot Grand Cru sont situées au cœur de la Côte de Nuits entre les villages de Vosne Romanée et de Chambolle Musigny et sont exposées Est/Sud Est.

QUANTITE : 1 800 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Au bouquet d'intensité aromatique exceptionnel où se mêlent des parfums concentrés de fruits noirs, le Clos Vougeot Grand Cru est de couleur rouge profond. En bouche, il est racé, élégant, charnu, musclé et long. C'est un vin qui dispose d'un très grand équilibre entre son « moelleux » et sa très légère acidité.

PLATS CONSEILLES : D'ici quelques années le Clos Vougeot Grand Cru accompagnera particulièrement bien les plats puissants type biche, marcassin ou un fromage comme l'Epoisses.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16/18°C.

APOGEE : 2016 à 2022.

GROWING AREA : The Clos Vougeot vineyard grows in the heart of Côte de Nuits between Vosne Romanée and Chambolle Musigny villages and faces East/South East.

QUANTITY : 1 800 bottles per year.

TASTING NOTES : The Clos Vougeot has a deep red colour with an exceptional aromatic intensity and with black concentrate fruits fragrances. In the mouth the wine is classy, elegant, full - bodied, forcefull, with a long finish. The Clos Vougeot has a very good balance between its "mellow" and its very slight acidity.

RECOMMENDED DISHES : In few years, the Clos Vougeot will match wonderfully with powerfull dishes such as hind or young wild boar but also with an Epoisses cheese.

SERVE AT : 16/18°C.

APOGEE : 2016 to 2022.