



Domaine
Georges MUGNERET-GIBOURG



CLOS VOUGEOT

Grand Cru



2014

Un cru à l'Esprit cistercien.

Caractéristiques

La robe grenat est limpide. Le nez, complexe, offre des notes de fleurs et de fruits rouges mêlées à des senteurs boisées. La bouche est ample, riche et soyeuse, et présente un remarquable équilibre ainsi qu'une très belle persistance. Ce cru est un compromis entre la puissance, la finesse du Ruchottes-Chambertin et l'élégance de l'Echezeaux, mais avec le potentiel de garde le plus important de la gamme de ces trois grands crus.

Terroir

Sol très caillouteux et pauvre en argile, ce qui facilite l'enracinement profond.

Origine

Première parcelle achetée par Georges Mugneret en 1953 alors qu'il était étudiant en médecine. Il avait à coeur de racheter une parcelle de Clos Vougeot, depuis que celle de son Grand-père a été vendue. Il avait dans sa cave personnelle du Clos Vougeot 1929, année de sa naissance, issu de cette ancienne parcelle. Une merveille!

Garde

Au minimum 10 ans. Le bon accord : chapon rôti, boeuf en croûte, sauce au vin rouge (et surtout pas crème), et pourquoi pas sur un dessert au chocolat noir.