



Clos de Vougeot AC Grand cru MO, A. Barolet 2006



Weinbauregion

Frankreich, Burgund

Rebsorte(n)

Blauburgunder

Degustationsnotizen

Robe

Sehr intensiv, Himbeerrot mit tiefem Granat.

Nase

An den Frühling erinnernd, Rose und Veilchen im Morgentau. Noten von Brombeeren, Himbeeren, wilde Minze, Lakritze und Trüffeln.

Gaumen

Reich und saftig, schöne Harmonie zwischen Feinheit und Vollmundigkeit, lang im Abgang.

Gastronomie

Côte de boeuf, geschmortem Lamm, Kalbsbraten mit Pilzsauce, Geflügel gegrillt oder in Sauce.

Serviertemperatur

16°C

Reifungspotential

10 bis 30 Jahre

Terroir

Côte de Nuits, Burgund

Weinbereitung

Im Eichenfass ausgebaut während 15 Monaten.