

2017 Clos-Vougeot Grand Cru

REMOISSENET PÈRE & FILS - BURGUND, FRANKREICH



Der Clos de Vougeot liegt im Zentrum der Côte de Nuits in der Gemeinde Vougeot, zwischen Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny und Flagey-Echézeaux. Circa 80 Eigentümer teilen sich die 50 Hektar große Rebfläche, die zu 100% mit Pinot Noir bestockt ist. Die Böden sind alles andere als homogen, vielmehr handelt es sich um eine Art Flickenteppich. Der obere Teil liegt auf einer Höhe von 255 Metern und ist sanft abfallend. Der Boden ist nur etwa 40cm tief, grobkörnig, kiesig und liegt auf einem Kalksteinboden. Remoissenet besitzt 0,42 ha im südöstlichen Teil des Clos mit 40-60 Jahre alten Reben, die biodynamisch bewirtschaftet werden. Die von Hand gelesenen Trauben wurden in offenen Holzbottichen vergoren, mit anschließender Reifung in 350l Fässern aus französischer Eiche. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Meisterhaft vereint dieser Grand Cru Kraft und Finesse. Tief dunkel im Glas, nach süßen Brombeeren und Himbeeren duftend, dazu ein paar warme Gewürze. Am Gaumen samtig, mit kraftvollen Tanninen, umhüllend und vielschichtig. Legendärer Stoff, der bei entsprechender Lagerung noch ein paar Jahrzehnte vor sich hat. Am besten zu reifem Époisses, Lambratwürsten oder klassischem Boeuf bourguignon.

Rebsorte Pinot Noir	Region Burgund	Restzucker 0,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 93 P. William Kelley (Robert Parker Wine Advocate)
Klima Semi-kontinental mit ozeanischem Einfluss	Appellation Appellation Clos-Vougeot Grand Cru Controlée	Säure 5,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 25 Jahre
Boden Jurakalk, Mergel	Anbau traditionell	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Remoissenet Père & Fils, FR-21200 Beaune
Höhe über N.N. 150 - 400 Meter	Ausbau für 18 Monate in französischen Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Claudie Jobard und Bernard Repolt sind verantwortlich für eine Produktion von rund 200.000 Flaschen aus 40 Hektar eigenen und betreuten Weinbergen. Sie haben innerhalb von kurzer Zeit einen überaus präzisen und herkunftsbetonten Stil entwickelt, den man schon dem Aligoté anmerkt und der sich immer klarer und feiner seine Bahn bricht bis hin zu den Grand Crus aus Corton-Charlemagne und den wunderbaren Premier Crus aus Gevrey-Chambertin, Meursault und Chassagne-Montrachet. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.