



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Clos de Vougeot Grand Cru
/
Guyot Jeanne-Adélaïde

Région
Sous-Région

Bourgogne
Côte de Nuits

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Raisonnée

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100% Pinot noir
Manuelles
Traditionnelle
15 mois dont 12 en fûts de chêne, pour 30% neufs

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

13 %
+ 20 ans
16 à 18°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Rubis
Fruits rouges, Cerise-Griotte, Minéralité
Assez puissant
Importante

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

/
Terrine de canard au foie gras
/
Porcelet rôti, Pigeonneau farci au foie gras
Noisette de chevreuil sauce poivrade
Tagliatelles à la truffe
Soumaintrain, Epoisses, Mont d'or
/