



Martel.
Wein geniessen.

Clos de Vougeot 2021

grand cru AC
Confuron-Cotétidot



Pinot Noir



2021



Burgund



Côte de Nuits



Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen,
Trüffelgerichte



grosses Reifepotential (in grossen Jahren
während 20+ Jahren nach Ernte), kann an
Komplexität und Feinheit gewinnen



14.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



Confuron-Cotétidot

Zum Wein

Dem Önologen und Kellermeister Yves Confuron sind perfekte Reife und Balance enorm wichtig. Er arbeitet biologisch (nicht zertifiziert) und hält die Erntemengen extrem tief. Oft Ganztraubenvergärung mit den Stielen, weshalb seine Weine etwas tanninreicher sind als andere Burgunder. Sie brauchen Reifezeit. Yves Confuron bringt seine Weine erst auf den Markt, wenn sie bereit dafür sind. Der Clos de Vougeot zeigt eindrucksvoll, was grosse Lagen im Herzen des Burgunds leisten können. In der Nase verbinden sich mineralische und würzige Noten mit feinen Aromen von Moos, Lorbeer und Bleistift, bevor sich saftige Sauerkirsche entfaltet. Am Gaumen wirkt der Wein mittelgewichtig, dicht und präzise gebaut, mit griffigen, filigranen Tanninen von ausgezeichneter Qualität. Die präsente Säure verleiht ihm Saftigkeit und Frische, was seine Jugendlichkeit betont, aber auch sein grosses Potenzial erkennen lässt. Mit etwas Luft öffnet sich der Wein und zeigt bereits jetzt erstaunliche Zugänglichkeit. Viel Grand Cru für

vergleichsweise wenig Geld.



Yves Confuron, Gutsleiter

Weingut



Besitz: Familie Confuron-Cotetidot
Gutsleitung: Jean-Pierre und Yves Confuron
Weinbereitung: Yves Confuron



Rot: Pinot Noir

Impressionen

