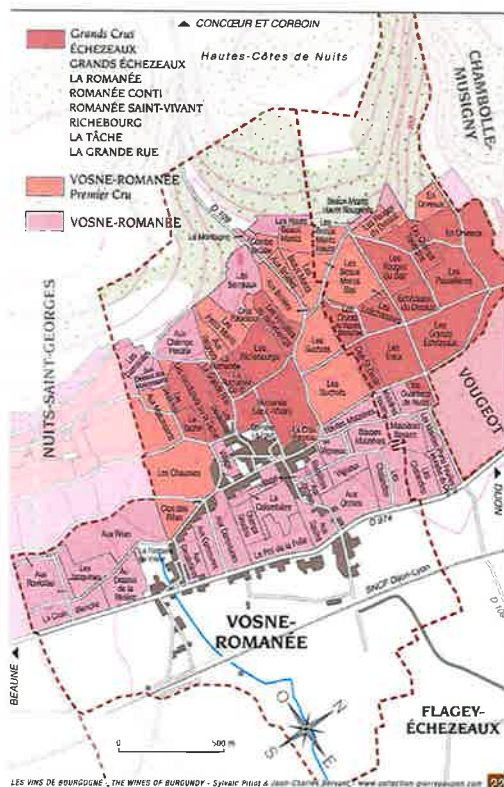




VOSNE-ROMANÉE

Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :
Sols bruns calcaires

Vinification :
Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Elevage :
100 % en fûts de chêne
35 % de fûts neufs
14 à 16 mois

C'est dans ce petit village de 210 hectares de vignes au cœur de la Côte de Nuits que sont produits des vins rouges parmi les plus renommés de Bourgogne tels que la Romanée-Conti ou le Richebourg. Les communes de Vosne-Romanée et de Flagey-Echézeaux peuvent toutes les deux prétendre à l'appellation Vosne-Romanée. Le vignoble s'étend de part et d'autre de la combe de Concœur.

Dégustation

Notre Vosne-Romanée développe dans un premier temps des arômes de griotte, avec de légères notes grillées et fumées pour dans un second temps évoluer vers un arôme de truffe. En bouche, d'une attaque très veloutée, il présente des tanins soyeux, une belle puissance et une finale longue et aromatique.

Accords mets/vins

Dégustez ce Vosne-Romanée sur des viandes rouges, des gibiers en sauce et sur la majorité des fromages.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 5 et 7 ans voire davantage.