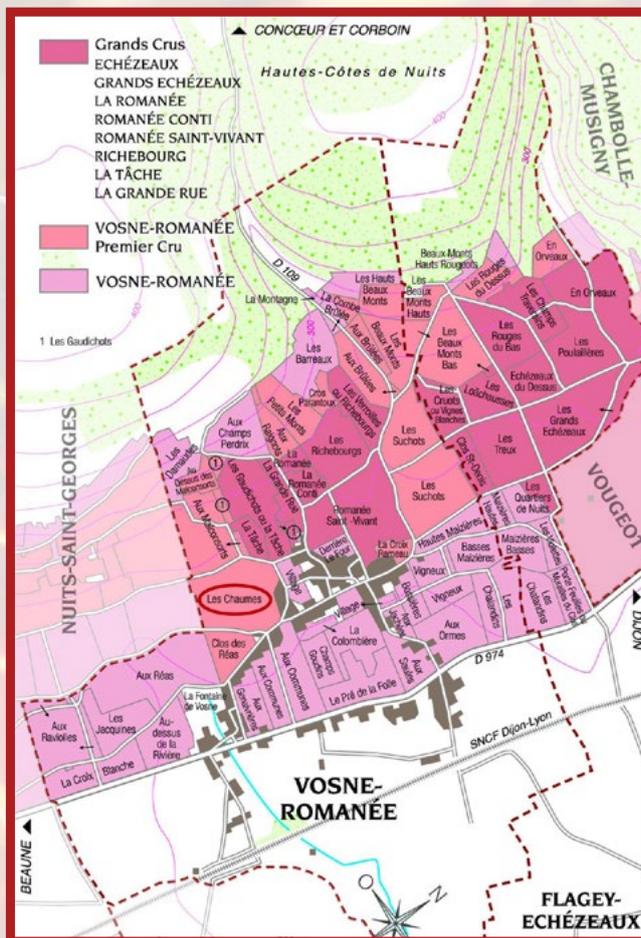




Vosne Romanée 1^{er} Cru

Les Chaumes



Cépage :

Pinot noir

Situation géographique :

Parcelle « Les Chaumes » située au sud de la commune de Vosne-Romanée.

Vinification et élevage :

Macération pré-fermentaire avec pigeages et remontages. Vinification sur 3 semaines puis élevage de 15 à 18 mois en fûts de chêne.

Caractères du vin :

Sa robe grenat intense et soutenue. Le nez comme le palais sont remplis d'arômes de fruits confits sur fond épicé, renforcé par l'apport « torréfié » du fût neuf. Entier et puissant, il s'affirme sur une structure ferme. C'est un vin de garde équilibrant richesse et tanins de velours.

Conseils culinaires :

Il s'épanouira en compagnie de belles volailles, agneau et gibier à plumes. Mais un pavé de bœuf maigre et ferme en bouche y trouvera une réponse tout en rondeur.

Température de consommation :



14 à 16°C

