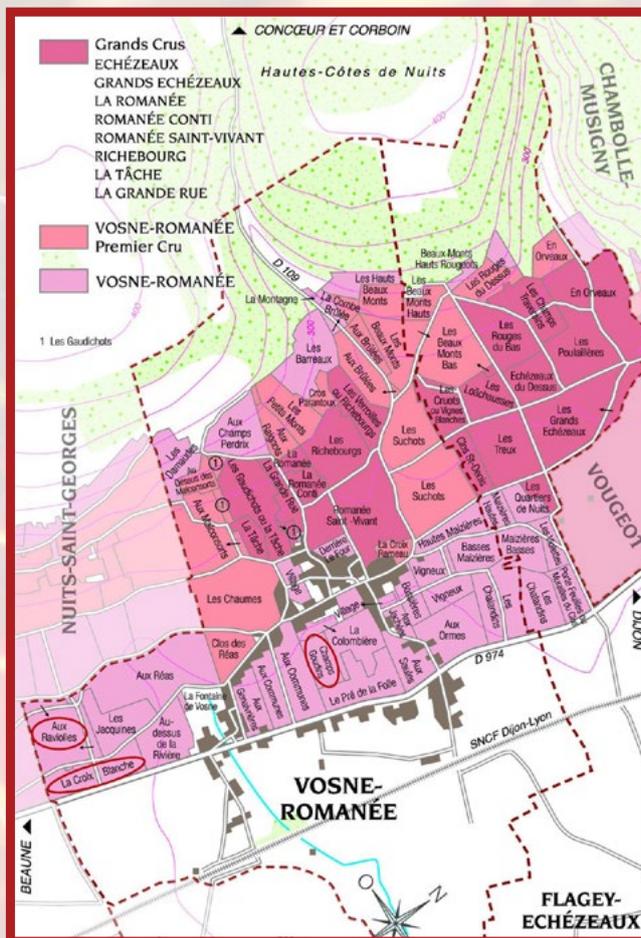




Vosne Romanée



Cépage :

Pinot noir

Situation géographique :

Nos parcelles sont situées au cœur du village de Vosne-Romanée ainsi qu'au sud de la commune.

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 :

La vigne prend racine dans un sol calcaire de marnes argileuses. Elle offre un vin à la robe vermeille, aux nuances rubis et aux arômes de fruits mûrs sur un fond épicé assorti de fraise, framboise et cassis. C'est un vin rond et flatteur, aux caractéristiques typiquement féminines.

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

