



*Les Vosne-Romanée ont une sensualité, une profondeur et une finesse qui les distinguent et leur confèrent une place à part dans le cœur des amateurs de Bourgogne*

### **Dégustation :**

- **A l'œil :** Robe pourpre avec des reflets brillants.
- **Au nez :** Fines notes de petits fruits rouges et noirs dominées par la griotte.
- **En bouche :** Ample, structuré, légèrement épicé, belle concentration, élégant, frais avec une belle longueur.

### **Accord mets et vins :**

Pavé de bœuf, foie gras poêlé, agneaux rôtis, fromages à saveurs intenses (époisses, langres, cîteaux...)

**Service :** Déboucher une heure avant entre 16°C et 18°C

### **Capacité de vieillissement :**

Entre 8 et 12 ans selon les conditions de conservation.

## Parcelaire :

- **Cépage :** Pinot Noir
- **Surface vignoble :** 0,73 Ha
- **Age moyen du vignoble :** 28 ans
- **Sol :** Argilo - Limoneux
- **Rendement :** 45 HL/ha
- **Taille :** Guyot Simple

## Vinification :

- Vendange et tri manuel
- Egrappage total
- Fermentation en cuve ouverte par des levures indigènes
- Pigeages réguliers

## Elevage :

- Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois (30% fûts neufs)
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

