

VOSNE ROMANÉE



➤ Superficie	94 ares 82		
➤ Encépagement	Pinot Noir Fin	+ de 50 ans	Age de la vigne ◀
➤ Exposition	Est	argilo-calcaire	Sous-sol ◀
➤ Altitude	320 mètres	5 000 bouteilles selon les années	Production ◀
➤ Densité	10 000 pieds à l'hectare	selon millésime, de 5 à 15 ans	Temps de garde ◀

C'est depuis 2006 que le Domaine cultive quatre parcelles sur la commune de Vosne-Romanée.

Le pinot s'exprime avec excellence par une robe foncée et un nez fait de fruits noirs (mûre sauvage, myrtille). L'ensemble est rehaussé d'épices.

Ce vin est à la fois rigoureux, profond et sauvage. Il est nécessaire de le garder quelques années en cave pour que l'ensemble se fonde en bouche.

Une viande rouge aux champignons (morilles, truffes, ceps), un gibier, accompagneront très bien ce Vosne-Romanée.