



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols calcaires fortement argileux



PRÉSENTATION

Vosne-Romanée est un village culte en Côte de Nuits. Les 6 Grands Crus qui se concentrent sur ce terroir légendaire y sont sans doute pour beaucoup ! Ce sont les moines de l'abbaye de Saint-Vivant, située près de Vergy dans les Hautes-Côtes, qui exploitaient déjà ces parcelles il y a près de 1000 ans. Ce Climat devenu mythique est situé juste en dessous de la Romanée-Conti.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.
Elevage en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Son bouquet aux notes de fruits compotés, de muscade et de cuir témoigne de la classe et de la subtilité que le Pinot Noir peut révéler sur les meilleurs Climats de Bourgogne. Un vin à la puissance maîtrisée, suave et délicat à la fois, avec une matière complexe et pleine d'élégance. La finale est longue, très longue... un grand vin.

SERVICE

Servir à 16-17°C.
Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)
Fromages moyennement corsés à corsés
Recette idéale : tournedos de bœuf Rossini

