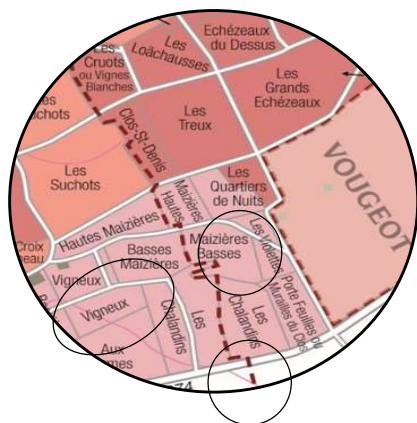


VOSNE-ROMANÉE

2023



TERROIR

Les climats Les Quartiers de Nuits, Les Hautes Maizières et les Chalandins composent notre Vosne-Romanée.

Surface totale 1,05 hectares

Age moyen des vignes: 50 ans

Climat & Sol : Situé à l'extrémité nord de Vosne-Romanée, à la frontière avec Vougeot.

Le sol argilo-calcaire est à prédominance argileuse. La parcelle Les Hautes Maizières dispose d'une roche calcaire à entroques.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement égrappés. La macération dure environ 15 jours. La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant 16 mois à 100% en fûts dont 25% de fûts neufs puis le vin est mis en cuve inox pendant 3 mois pour affinage.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

DEGUSTATION

OEIL

Robe d'un rouge franc, cristallin et brillant

NEZ

Le premier nez offre des notes de fruits rouges, puis l'aération nous emmène vers une plus grande complexité où s'entremêlent des notes d'épices chaleureuses comme la vanille et l'anis étoilé.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est large, puis le milieu assez ample se caractérise par des tanins d'une grande élégance. Le juste équilibre entre tanins, rondeur et vivacité, nous dirige vers une longue finale toute en douceur.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver jusqu'à 15 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Vosne-Romanée 2022 accompagnera parfaitement du gibier à poil, des œufs en meurette, une fricassée de champignons ou des fromages à pâte molle.

