



VOSNE ROMANÉE 2019

AOC Vosne Romanée

Importation privée - **BIOLOGIQUE**

Ce Vosne-Romanée village est issu de très vieilles vignes dont une parcelle plantée en 1931. Le Domaine compte un peu plus de 5 hectares : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Vosne-Romanée, Vosne-Romanée aux Réas, Vosne-Romanée 1er Cru les Petits Monts, Echezeaux.

Région: Bourgogne

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Vendange égrappée, fermentation et macération en cuve ouverte pendant 24 jours. Élevage en fûts pendant 16 mois (20% de fûts neufs).

Dégustation: Ce Vosne-Romanée offre un nez délicat de baies mûres, de pivoine, de réglisse et de bois légèrement brûlé. La bouche est racée, parfaitement équilibrée, finement poivrée en finale. L'élégance et le soyeux des vins de la Côte de Nuits.

Accords : Gibiers et abats, viandes en sauce brune, viandes rouges grillées et rôties

Garde : +7 ans (vin de garde)

Température de service : 16 - 18°C

Code SAQ : 14890905

Uvc : 6

