



2011

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 d'un rubis profond avec des reflets brillants.
- **Au nez :** Fruits mûrs sur fond épicé.
- **En bouche :** Complexe et raffiné, évoluant vers la cerise à l'eau de vie. Légèrement épicé, structuré par des tanins fondus avec une belle longueur

Accord mets et vins :

Pavé de bœuf, gibiers à plumes, pintade forestière, foie gras poêlé, agneau rôtis, fromages à saveurs intense (époisses, langres, cîteaux...) et chocolats.

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

Capacité de vieillissement :

Entre 8 et 12 ans selon les conditions de conservation.

Parcellaire :

- **Cépage :** Pinot Noir
- **Surface vignoble :** 0,73Ha
- **Age moyen du vignoble :** 21 ans
- **Sol :** Argilo - Limoneux
- **Rendement :** 31 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 neuf)
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

