



2012

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 :** Notes de cassis et de framboises.
- **En bouche :** Beaucoup d'harmonie, de volume et de rondeur.
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 rôti, fromages à saveurs intenses (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 :** 0,73 Ha
- **Age moyen du vignoble :** 22 ans
- **Sol :** Argilo - Limoneux
- **Rendement :** 34HL/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 neufs)
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

