



2013

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 pourpre avec des reflets brillants.
- **Au nez :** Fines notes de petits fruits rouges et noirs.
- **En bouche :** Ample, structuré, légèrement épicé, belle concentration, élégant, frais avec une belle longueur.

Accord mets et vins :

Pavé de bœuf, foie gras poêlé, agneaux rôtis, fromages à saveurs intenses (époisses, langres, cîteaux...)

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 :** 23 ans
- **Sol :** Argilo - Limoneux
- **Rendement :** 43 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 neufs)
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

