

## *Vosne-Romanée*

---

### *Sol*

Sol brun calcaire sur des marnes.

### *Situation*

Orientation Est.

### *Couleur*

Rouge

### *Cépage*

Pinot Noir

### *Vinification*

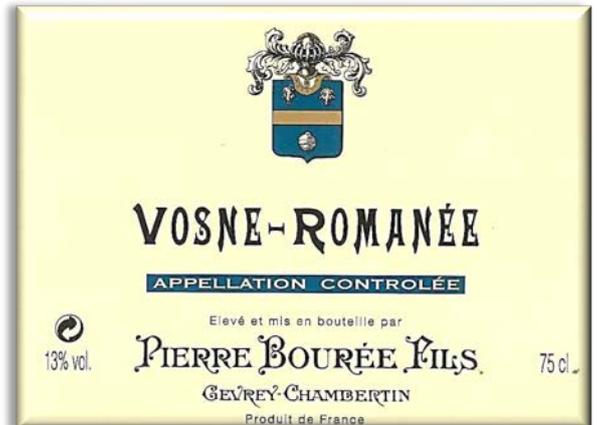
Les raisins entiers sans éraflage démarrent par une macération dans des cuves en bois ouvertes; par la suite la fermentation s'effectue exclusivement avec les levures naturelles; le total de ces deux processus macération et fermentation dure environ 20 jours. A la fin, tout est pressé dans un pressoir pneumatique.

### *Elevage*

Les vins « nouveaux » sont entonnés dans des fûts de chêne pour environ 20 mois, ils y effectuent leur fermentation malo-lactique.

### *Dégustation et accompagnement.*

Rôtis, viandes en sauce;  
Fromages très affinés.



\*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.

---