

Vosne-Romanée

Sol

Sol brun calcaire sur des marnes.

Situation

Orientation Est.

Couleur

Rouge

Cépage

Pinot Noir

Vinification

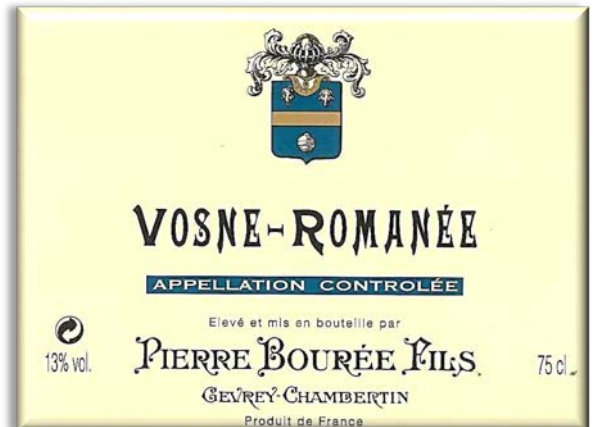
Les raisins entiers sans éraflage démarrent par une macération dans des cuves en bois ouvertes; par la suite la fermentation s'effectue exclusivement avec les levures naturelles; le total de ces deux processus macération et fermentation dure environ 20 jours. A la fin, tout est pressé dans un pressoir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