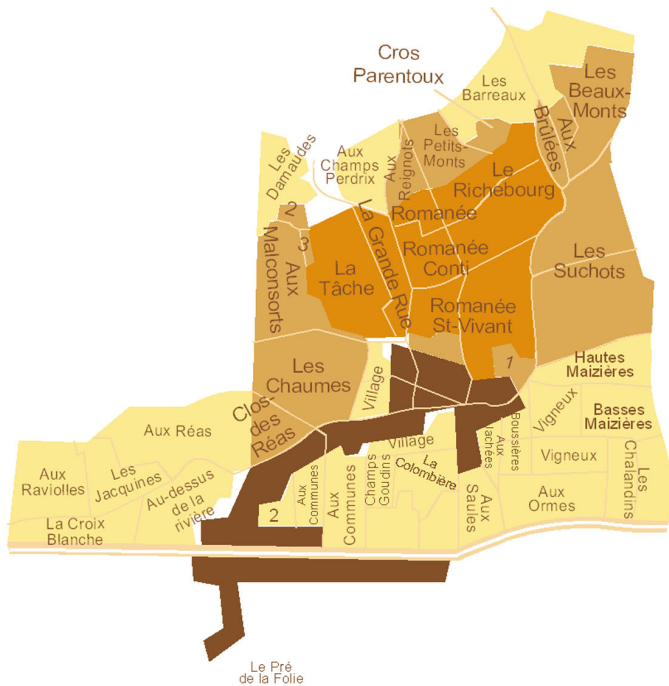


VOSNE-ROMANÉE LES ROUGES



Côte de Nuits
Premier Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Le vignoble de Vosne Romanée est situé au Nord de Nuits Saint Georges. Les deux communes de Vosne et Flagey Echezeaux peuvent prétendre à l'appellation Vosne Romanée, qui ne produit que des vins rouges.

Caractéristiques

L'appellation Vosne Romanée couvre une surface de 105 hectares dont 13 à Flagey-Echezeaux. Il y a au total 14 Premiers Crus et 7 Grands Crus.

Le vignoble « Les Rouges » est situé juste sur la commune de Flagey, en bordure des Echezeaux, c'est à dire au coeur des climats les plus réputés de notre Bourgogne. Situé à 320 m d'altitude et orienté Est-Sud/Est, le sol est brun, composé de calcaire et d'argile, avec des cailloutis.

Vinification

Ce premier cru est vinifié en cuves ouvertes (raisins égrappés) pendant environ 3-4 semaines afin d'obtenir une expression optimale du terroir. Puis il est mis en fûts de chêne pour un élevage d'environ 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Ce Vosne Romanée 1er Cru « Rouges » est un vin puissant, d'un caractère plus prononcé que ces voisins. Il dégage un parfum de violette très prononcé, mêlé à des senteurs de cerise. D'une robe rubis éclatante, c'est un vin suave d'une exceptionnelle finesse.

Il sera un compagnon idéal pour des viandes rouges en sauce, les rôtis, gibiers ainsi que la majorité des fromages.

Conservation

Il se gardera entre 5 et 10 années suivant les millésimes et les conditions de conservation.