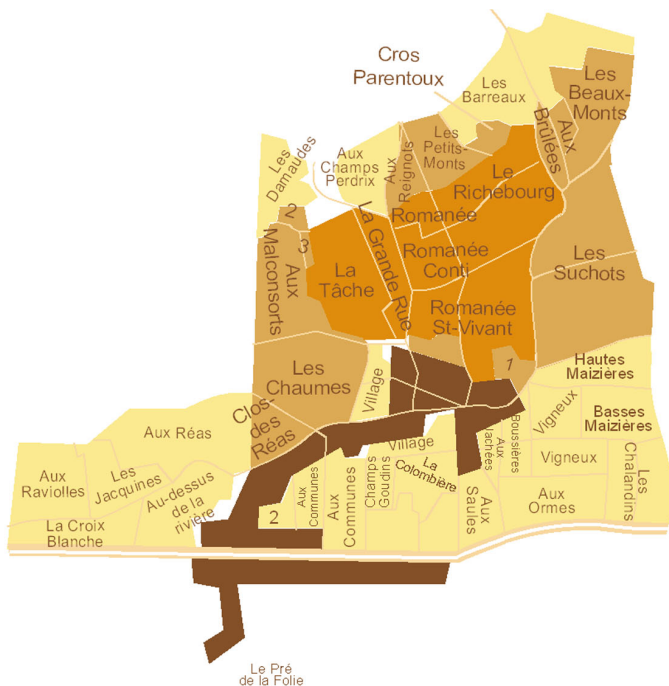


VOSNE-ROMANÉE MALCONSORTS



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 Malconsorts » est situé juste entre le prestigieux vignoble de « La Tâche Grand Cru » et celui de Nuits Saint Georges.

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

Puissant, élégant, ce vin présente un nez de fruits rouges bien mûrs, d'épices et d'arômes de torréfaction. Structuré et parfaitement équilibré, il possède des tanins soyeux et une acidité peu marquée. Il est particulièrement long en bouche. 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 7 et 10 années suivant les millésimes et les conditions de conservation.