

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Vosne Romanée

APPELLATION VOSNE ROMANÉE CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR

DOMAINE CHEVILLON-CHEZEUX

PROPRIÉTAIRE À NUITS-SAINT-GEORGES (CÔTE D'OR) FRANCE

PRODUIT DE FRANCE

750 ml



L1 - IMP. MILLESIMÉ - NUITS

750 ML - 600 BOTTLES/WINE - PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES - CONTIENT DES SULFITES

ALC. 13% BY VOL.
13% vol.



Surface de production

30 ares 26 centiares

Cépage

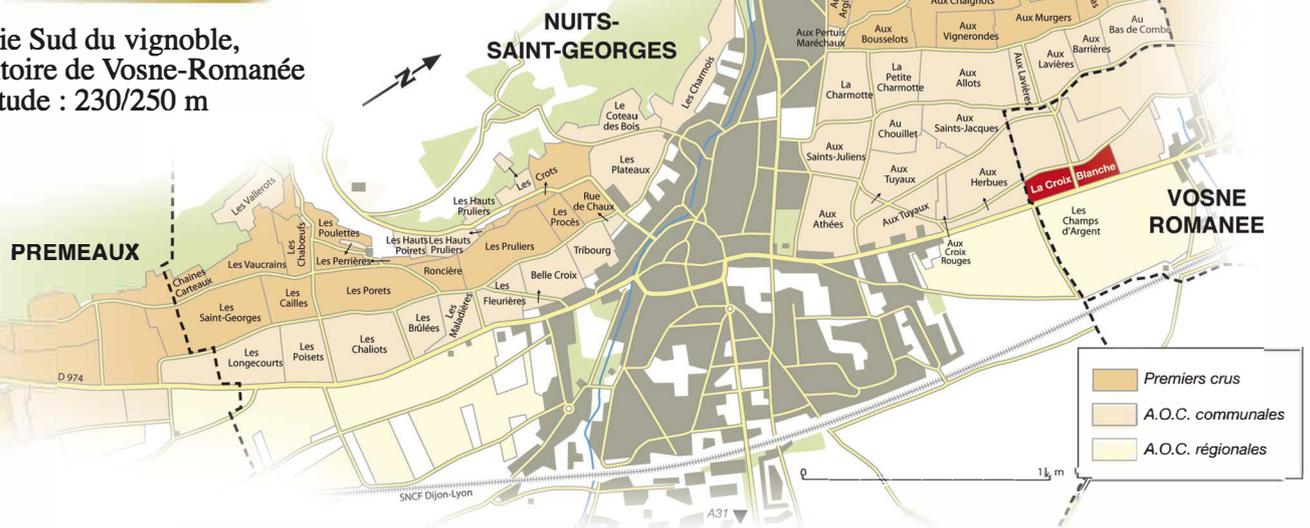
Pinot Noir

Lieux dits

La Croix Blanche

Situation

Partie Sud du vignoble,
territoire de Vosne-Romanée
Altitude : 230/250 m



Les Sols

Sols calcaires mêlés à des marnes argileuses selon une profondeur qui varie de quelques dizaines de centimètres à 1 mètre. Exposition au levant.

Le Vin

Les Vosne-Romanée symbolisent par dessus tout l'élégance. La robe est soutenue. Le fruit mûr sur fond épicé constitue le bouquet, assorti de fraise et de framboise, de myrtille et de cassis. Les arômes sont fondus et raffinés. Au palais, le velours et la distinction s'exprime. Vin de garde équilibrant richesse et tanins, texture et architecture sous une attaque bien enlevée.

Accompagnements

Volailles rôties, Gibier à plume rôti, Viandes en sauces,
Foie gras poêlé et Fromages fins.



Température de service

15 à 16 °C

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19

