Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean Chauvenet

Classification :

Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir





Température de service :
17°C

Durée de conservation :
4 à 12 ans

Vosne-Romanée "Aux Raviolles" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

L'appellation *Vosne Romanée* représente 31 ares sur les 9.50 ha de la surface totale du domaine. Située au nord de Nuits sur des sols très limoneux issus de terres blanches, la parcelle est totalement dépourvue de cailloux. Lieu-dit : « Aux Raviolles ». Plantation en 1935.

Vinification

Récolte manuelle pour 40 vendangeurs présents environ une semaine. Egrappage à 100%, macération pré fermentaire à 10-12°C pendant 5-6 jours en cuve béton. Vinification à 28-32°C pendant 18 à 21 jours avec un pigeage par jour pour favoriser l'extraction de la couleur et les composés phénoliques et pour ne pas trop durcir les vins. A l'issue du pressurage, les vins sont débourbés pendant 3-5 jours en cuve tampon avant la mise en fûts (15% neufs). 1er soutirage en septembre de l'année N 1, 2nd un mois avant la mise qui a lieu généralement en avril de l'année N 2. Les vins sont tirés sans collage ni filtrations préalables.

Notes de dégustation :

Les *Vosne Romanée* symbolisent par-dessus tout, l'élégance. Leur moelleux domine, soutenu par des tanins assez discrets et une acidité peu marquée. Ces vins charnus, dotés d'une très bonne persistance, sont très aromatiques. Leur typicité met en relief des parfums de cerises, fraises, sous-bois.

Mets d'accompagnements

Rôtis, gibiers, viandes en sauce, fromages fins. Ils peuvent être appréciés dès 4 ou 5 ans, en continuant de s'affiner pendant quelques années.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com