

**Classification :**

Village

**Région :** La Côte de Nuits**Cépage :** Pinot noir

## Vosne-Romanée "Aux Réas" (Rouge)

*La Côte de Nuits - Pinot noir*

### Origine

Le domaine Chezeaux possède 34a53 de cette appellation Vosne-Romanée sur le lieu-dit « Aux Réas ». Le sol est calcaire, avec une exposition Sud et une altitude de 246m. Réas signifierait galet calcaire ou « Raie, sillon » certainement en lien avec un champ labouré.

### Vinification

La récolte est effectuée manuellement. Après un éraflage variant de 90 % à 100% selon les millésimes, la vendange est mise en cuve où elle subit une macération à froid durant 3 à 4 jours. La durée de cuvaison varie entre 15 et 21 jours, au cours desquels la vendange fait l'objet d'une surveillance de tous les instants. Le « chapeau » qui surnage sur le moût en fermentation est régulièrement immergé ou arrosé. Le pressurage après décuvage est assuré par un pressoir pneumatique de grande qualité.

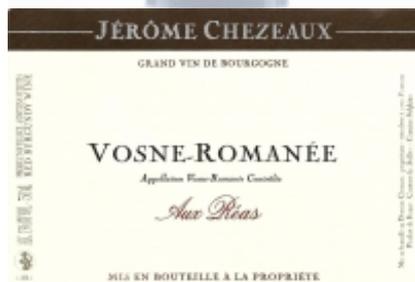
Le vin est soutiré en fûts de chêne dont 30 % sont des fûts neufs, dans lequel il restera pendant 15 à 18 mois. La mise en bouteille est effectuée selon les millésimes entre le mois de février et le mois d'avril.

### Notes de dégustation :

Vin de garde, équilibrant richesse et tanins. Le fond peut paraître austère dans sa jeunesse : il doit développer en bouteille sa structure en son gras. Les tanins sont un peu plus fins et plus complexes.

### Mets d'accompagnements

Viandes rouges rôties ou en sauce, gibier, chevreuil, lièvre et fromages.

**Température de service :**

16-18°C

**Durée de conservation :**

5 à 15 ans