

**Classification :****Région :** La Côte de Nuits**Cépage :** Pinot Noir**Température de service :**  
16 à 18°C**Durée de conservation :**  
5 à 15 ans

## Vosne-Romanée (Rouge)

*La Côte de Nuits - Pinot Noir*

### Origine

En Côte de Nuits, le domaine Chezeaux possède 27a4 de cette appellation. Sur les lieux-dits « Bossières » et « Basses Maizières ». Le sol est constitué de marne calcaire, avec une exposition à l'est\sud-est et une altitude de 220 à 240m.

### Vinification

Traditionnelle, la récolte est vinifiée en cuves ouvertes pendant une période de 18 à 21 jours selon les années. La vendange macère deux à trois jours à froid avant le départ en fermentation. Les remontages et pigeages assurent la bonne diffusion de la matière du fruit dans le vin. Les vins sont tirés dans des fûts de chêne de 228 litres (dont 30 % de fûts neufs chaque année) immédiatement après le décuvage et conservés pendant 15 à 18 mois avant la mise en bouteilles.

### 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. Ils présentent des arômes de cerise sauvage, de cuir fin, muscade et de truffe noire.

### Mets d'accompagnements

Accompagne très bien les gibiers (chevreuil, sanglier...), les viandes rouges en sauce au vin ou avec des champignons, les fromages bien affinés...