



Domaine Jérôme Chezeaux

Classification :

 1er Cru

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
16 à 18°C

Durée de conservation :
10 à 12 ans

Vosne Romanée 1er Cru "Les Chaumes" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot Noir

Origine

En Côte de Nuits, le domaine Chezeaux possède 39a43 de cette appellation. Du côté sud du village de Vosne-Romanée, à la limite de Nuits-Saint-Georges, sous « La Tache » et « Aux Malconsorts ». Le sol est constitué de marne calcaire, avec une exposition à l'est et une altitude de 250m. Le terme "chaumes" viendrait de calma ou calmis qui désigne des pâturages déserts sur les plateaux.

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 décuve et conservés pendant 15 à 18 mois avant la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Typiques de Vosne-Romanée, « Les Chaumes » se caractérisent par sa finesse et son élégance. Ce vin ample est soutenu par des tanins de velours. Jeune il est charnu et très aromatique. Il présente des arômes d'épices, de réglisse, de rose, de pain grillé et de cacao.

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...