



Philippe Chéron

Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot Noir



Température de service :
14 à 17°C

Durée de conservation :
3 à 12 ans

Vosne Romanée "Les Barreaux" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot Noir

Origine

Situé en haut du coteau, surplombant les Richebourgs, le domaine conduit par Philippe Chéron exploite 71 ares sur ce climat. Le matériel végétal est très diversifié avec un âge moyen supérieur à 50 ans et une densité de plantation de 12000 pieds par ha. La maigreur du sol très calcaire et la pente marquée imposent un enherbement permanent.

Vinification

Vendanges manuelles en caisses ajourées ; tris successifs à la vigne et en cuverie ; mise en cuve en grain entier ; longue phase pré fermentaire à froid : 10 jours à 10° ; fermentation par levures indigènes ; pigeages quotidiens de fréquence et d'intensité dégressives ; cuvaision totale de 20 à 23 jours. Débourage une semaine puis élevage sur lies fines en fûts de chêne renouvelés à hauteur de 50 % pendant 10 à 14 mois. Merrains d'origine centre France, chauffe douce et peu intense. Soutirage deux mois avant mise en bouteille qui intervient sans collage et avec une légère filtration dégrossissante.

Notes de dégustation :

Le style du domaine vise à favoriser l'expression intense du fruité et des arômes variétaux. L'allongement de la durée de cuvaision permet l'extraction optimale du potentiel couleur et l'obtention de tanins souples et soyeux. La finesse de l'élevage renforce la rondeur et apporte une note boisée subtile. Avec un sol pentu très calcaire et des conditions de maturation optimales, les Barreaux offre un style de Vosne épuré marqué par la minéralité. Ce vin de grande classe est à la fois complexe, concentré et doté d'une longueur envoûtante.

Mets d'accompagnements

La cuvée des Barreaux autorise l'accord avec des mets subtils et raffinés. Jeune, on l'apprécie sur une pintade, un gibier à plume ou un ris de veau. Son aptitude à la garde est réelle et le conduira après quelques années sur une association aux saveurs plus corsées.

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