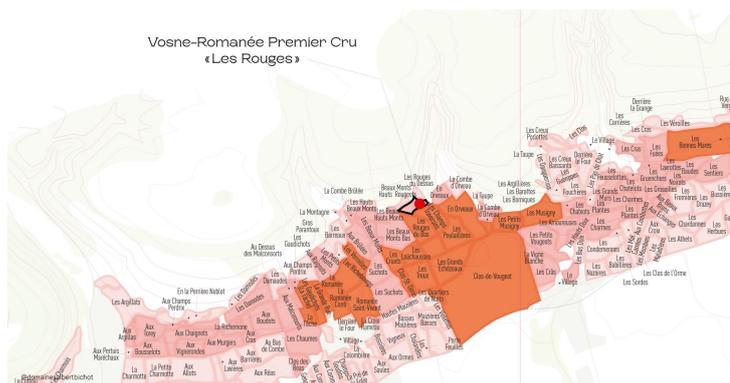


VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU "LES ROUGES" DOMAINE DU CLOS FRANTIN



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols calcaires très caillouteux et sablonneux

Superficie du vignoble : 0,19 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

C'est dans ce petit village de 210 hectares de vignes au cœur de la Côte de Nuits que sont produits des vins rouges parmi les plus renommés de Bourgogne, tels que la Romanée-Conti ou le Richebourg.

Le Premier Cru "Les Rouges", localisé sur la commune de Flagey-Echezeaux, bénéficie d'une situation de coteau et surplombe le Grand Cru Echezeaux.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet très raffiné offre des arômes de fruits rouges (cerise, framboise...) et d'épices douces. En bouche, ce vin ample et charnu repose sur une charpente aux tannins présents mais élégants. Belle longueur en bouche.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)

Fromages moyennement corsés

Recette idéale : magret de canard, sauce au poivre vert

CITATIONS

Wine Spectator : 93/100 (2020)

Allen Meadows : 90-93/100 (2020)

Allen Meadows : 91-93 (2019)

