



## Vosne-Romanée Aux Raviolles

Cépage :

Pinot Noir 100%

Sols :

Calcaires reposant sur des marnes, très perméables, composés d'éboulis qui contiennent l'érosion.

Vinification / Elevage :

Vendanges manuelles. Trié et égrappé.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages par jour au début.

Elevage en fûts de chêne (avec seulement 10% de fûts neufs) pendant 13 mois.

Alcool : 13°

Dégustation :

Robe : Rouge vermeil à rubis. Nez : Arômes de fruits noirs (cassis, myrtilles), épicés. Bouche : Puissante, aux tannins riches et équilibrés dont la structure assure un bon potentiel de garde.

Accords mets/vins :

Volaille, pièce de Charolais, foie gras, fromages bourguignons (Epoisses, Langres, Soumaintrain)

Température de service : 15°