



### Aire de production

Situé en Côte de Nuits, le village de Vosne-Romanée possède 68 ha de Grands Crus avec des vins délivrant de multiples expressions, prouvant encore une fois l'impact du terroir. Du Nord au Sud, Vosne nous éblouit par la diversité de ses sols. Au Nord, les Echezeaux occupent 35,26 ha avec différentes natures à la clef.

### Origine

La partie haute repose sur un socle de calcaire dur, propice à la finesse. Plus bas, le sol est plus profond, offrant ainsi des vins plus puissants.

### Cépage

100% Pinot Noir

### Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés à maturité optimum puis égrappés. La macération dure 3 semaines environ avec des pigeages réguliers. Le vin est élevé 15 mois en fûts de chêne, dont 20% de fûts neufs.

### Notes de dégustation

**COULEUR :** Pourpre et très dense.  
**NEZ :** Notes de fruits rouges sur un léger fond boisé.  
**PALAIS :** Vin charnu, velouté et très long en bouche.

### Accords mets et vins

Idéal sur de l'agneau, une côte de boeuf, des gibiers. Pour les fromages, préférez L'Epouisses, le Bleu de Gex ou le Munster.

### Service

15 à 16°C

### Potentiel de garde

20 ans et plus