

## VOSNE ROMANEE Village



**Surface Totale :** 10 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

**Encépagement :** Pinot Noir

**Age Moyen de la vigne :** 57 ans

**Nature du terroir :** Lieu-dit : Aux Ravioles

La vigne se situe au bas du coteau sur des sols faiblement calcaire mêlé à des marnes argileuses et selon une profondeur qui peut aller à plus d'un mètre.

**Vendanges :** Manuelles exclusivement.

**Production Moyenne :** 2400 Bouteilles.

**Caractères du Vin :** C'est un vin vermeil, d'une nuance rubis dont la robe parfois grenat peut tirer sur le pourpre sombre. Le fruit bien mûr sur fond épicé constitue le bouquet assorti de fraise, framboise, myrtille et de cassis. Le complexe d'arômes raffinés évolue avec l'âge vers la cerise à l'eau de vie, le cuir et la fourrure. Un vin de garde bien sûr, équilibrant richesse et tanins. Il doit développer en bouteille sa structure et son gras.

