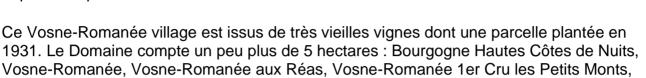


VOSNE ROMANÉE 2019

AOC Vosne Romanée

Importation privée - BIOLOGIQUE



Région: Bourgogne

Echezeaux.

Cépages: 100% Pinot noir

Vinification: Vendange égrappée, fermentation et macération

en cuve ouverte pendant 24 jours. Élevage en

fûts pendant 16 mois (20% de fûts neufs).

Dégustation: Ce Vosne-Romanée offre un nez délicat de baies

mûres, de pivoine, de réglisse et de bois légèrement brûlé. La bouche est racée, parfaitement équilibrée, finement poivrée en finale. L'élégance et le soyeux des vins de la Côte

de Nuits.

Accords: Gibiers et abats, viandes en sauce brune, viandes

rouges grillées et rôties

Garde: +7 ans (vin de garde)

Température de service : 16 - 18°C

Code SAQ: 14890905

Uvc: 6



