

HENRI PION

Vosne-Romanée

Millésime : 2015

2100 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Vosne-Romanée

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



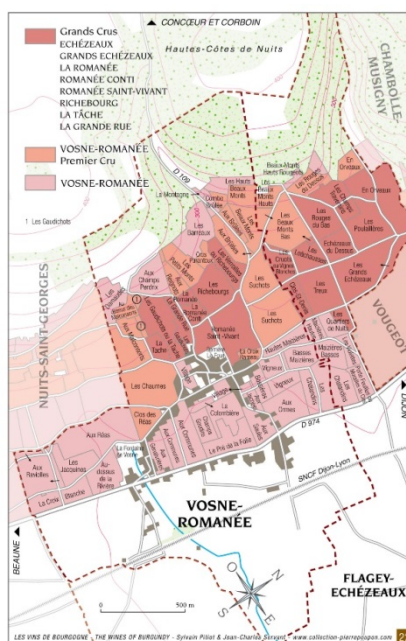
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



VOSNE-ROMANÉE est certainement le village le plus prestigieux de Bourgogne. Il rassemble 4 des 5 AOC Grand Cru classés en MONOPOLE, (parmi lesquelles Romanée-Conti, La Romanée et La Tâche. Aire de l'AOC village : 94,70 ha (au total 179 ha dont 57 ha de 1^{er} cru et 27 ha de Grand Cru).



AIRE DE PRODUCTION: Cette cuvée est produite sur le climat *Les Barreaux*, situé tout au sommet du coteau.

TECHNIQUES: Les raisins sont vendangés à la main, triés, partiellement éraflés, et macérés à froid avant fermentation (levures indigènes) suivi d'un élevage de 15 mois en fûts de chêne français (50% de fûts neufs). Filtration légère, faible sulfitage. Suivi méticuleux du calendrier lunaire.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe d'un rubis étincelant avec des reflets violets. Le nez, très expressif, s'ouvre sur de doux arômes de fruits rouges (cerise), relevés d'une touche de cacao et de camphre. La bouche offre une structure puissante avec une jolie longueur. Un Vosne-Romanée impétueux et charnu !

POTENTIEL DE GARDE: Dans sa jeunesse, un passage en carafe est conseillé. Sa structure se patinera avec les années. Idéal après deux de vieillissement et jusqu'à 10 ans de garde.

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 à 18 ° C.