

# HENRI PION

Vosne-Romanée  
1<sup>er</sup> Cru Aux Brûlées

Millésime : 2014

300 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

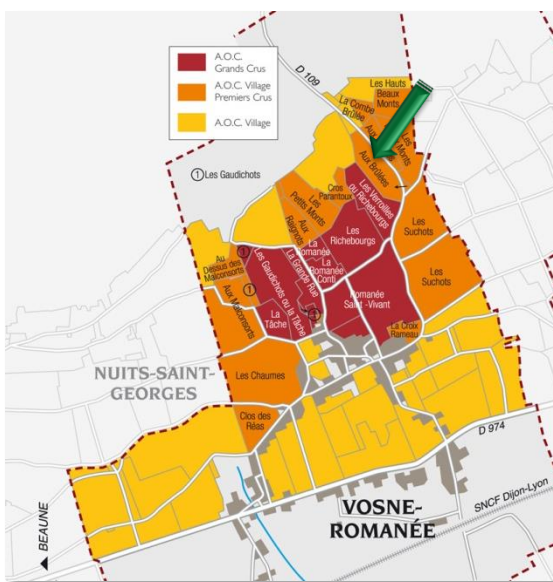
4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

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



**L'APPELATION VOSNE-ROMANÉE 1<sup>er</sup> CRU** regroupe des noms mythiques, Les Beaux-Monts, Les Suchots, Aux Brûlées, Le Cros Parantoux....Déguster un Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru se révèle une expérience à part, le mystique s'invite à nos sens avec en perspective les Grands Crus de Vosne.

**AIRE DE PRODUCTION:** Aux Brûlées, une parcelle nichée dans la combe à environ 300m, abritée des vents, une situation incroyable où le soleil fait son œuvre. Un climat d'exception au sol pauvre, un paradoxe bien bourguignon !



**TECHNIQUES:** Les vignes âgées de 45ans bénéficient d'une attention toute singulière. Après un tri minutieux, les baies passent quelques jours en cuve puis en fût lors de la vinification. L'élevage se déroule sur 12 mois en fût avec une proportion de 25% de fût neuf. Idéal pour dompter la puissance de ce vin !

**NOTES DE DEGUSTATION:** Robe rouge rubis à reflets grenats. Un nez complexe et expressif allant des épices douces aux petits fruits rouges croquants. Une belle amplitude en bouche avec de la matière et du fruit, les tanins méritent la patine du temps pour s'adoucir, un gage de vieillissement.

**POTENTIEL DE GARDE:** Peut se boire dans sa jeunesse avec un passage en carafe. Il s'épanouira pleinement avec 10 ans de garde.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 12° à 14°C