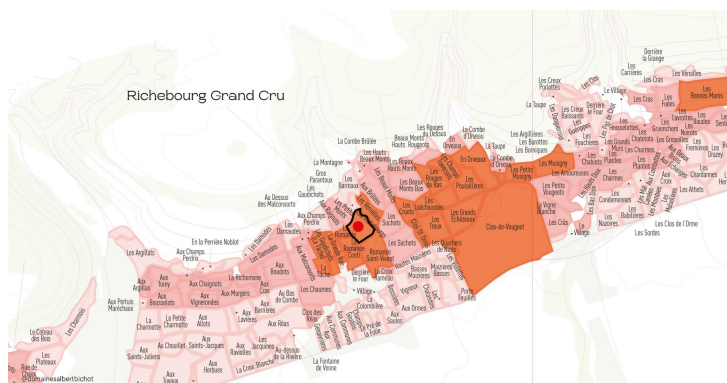


RICHEBOURG GRAND CRU DOMAINE DU CLOS FRANTIN



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires

Superficie du vignoble : 0,07 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Au cœur des parcelles de la commune de Vosne-Romanée, Richebourg est, sans nul doute, l'un des Grands Crus les plus connus et les plus recherchés de la Côte de Nuits. L'appellation ne s'étend que sur 8 petits hectares, pour une production annuelle d'à peine 40 000 bouteilles.

Le caractère vallonné du paysage environnant issu de la combe de Concœur et la proximité de la roche sont des éléments de terroir qui donnent à ce vin son caractère unique.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuve inox thermorégulée durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin exprime le caractère exceptionnel d'un grand terroir combiné à un grand cépage. Bouquet complexe aux notes de fruits rouges et noirs, d'épices et de cacao sur un fond légèrement fumé évoluant avec le temps vers des arômes de sous-bois et cuir. En bouche, sa chair riche et dense se mêle à des tanins bien enveloppés qui en font un vin somptueux à la persistance remarquable.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : tournedos de bœuf Rossini

CITATIONS

Allen Meadows : 91-94/100 (2023)

Allen Meadows : 92-95/100 (2022)

Allen Meadows : 91-94/100 (2020)

