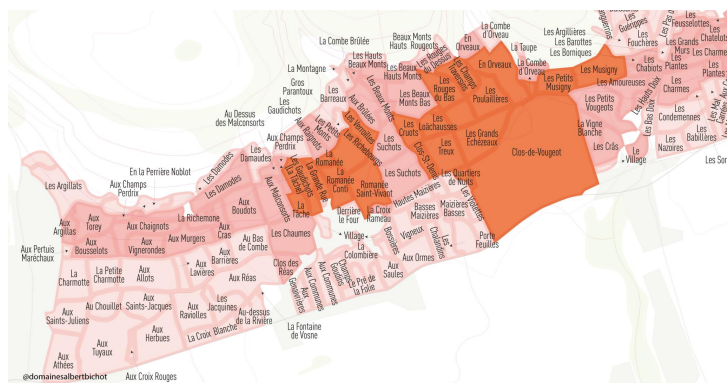


VOSNE-ROMANÉE DOMAINE DU CLOS FRANTIN



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns à dominante calcaire
Superficie du vignoble : 1,10 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

C'est dans ce petit village de 210 hectares de vignes au cœur de la Côte de Nuits que sont produits des vins rouges parmi les plus renommés de Bourgogne tels la Romanée-Conti ou le Richebourg. Nos vignes se situent sur les Climats "Damaudes" et "Maizières", une alliance de deux terroirs opposés et superbement complémentaires.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 3 à 4 semaines.
Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet complexe associant des parfums de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, mûre...) à de subtiles notes de tabac, de thé et d'épices. Ce vin à l'attaque très veloutée présente une parfaite harmonie : chair riche, tanins soyeux, du volume et de la puissance. Sa finale est longue et aromatique.

SERVICE

Servir à 15-16°C.
Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)
Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Revue du Vin de France : 92/100 (2023)
Tim Atkin : 93/100 (2023)
Tim Atkin : 92/100 (2022)
Wine Spectator : 91/100 (2021)

