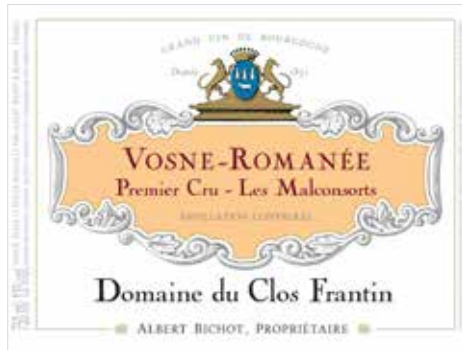


# VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU "LES MALCONSORTS" DOMAINE DU CLOS FRANTIN



## Côte de Nuits

## 100 % Pinot Noir

## AOC Premier Cru

### La vigne :

Parcelle de 1,75 ha  
 Âge moyen : 35 à 40 ans  
 Sols calcaires de rendzine

### Vinification :

Vendange manuelle  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 Cuvaison : 20 à 28 jours

### Elevage :

En fûts de chêne 100%  
 20 à 30 % de fûts neufs  
 14 à 18 mois

*Les Malconsorts est un exceptionnel Premier Cru de Vosne-Romanée. Nous avons la chance de posséder 1,75 ha de ce joyau situé à proximité immédiate de parcelles mythiques (à vol d'oiseau, la Romanée-Conti est à moins de 400 mètres et le Richebourg à moins de 600 !). Le nom "Malconsorts" laisse entendre que ces terres ont dû être l'objet de querelles de la part de "mauvais consorts" -du latin CONSORS "en communauté de bien". Il s'agissait donc de plaideurs ayant un intérêt commun à un procès. Le préfixe Mal- précise que ces personnes ont mal agi à propos de ces terres qu'elles détenaient en communauté de biens.*

## Dégustation

Au nez, il est fin et complexe, au premier abord marqué par un boisé délicat et discret. Ses notes de fruits à noyau, évoluent vers une finale sur les épices. Ce nez se découvre progressivement, et après une bonne aération, il fera ressortir des notes subtiles de menthe poivrée et de cèdre. En bouche, on perçoit tout le croquant du cépage Pinot Noir, avec une jolie texture tannique qui enrobe le palais sans agressivité.

## Accords mets/vins

Dégustez ce Vosne-Romanée 1er Cru "Les Malconsorts" sur des viandes rouges, des gibiers en sauce et sur la majorité des fromages.

## Service et garde

A servir entre 15 et 16°C.

Vous pouvez le conserver entre 7 et 10 ans voire davantage.

