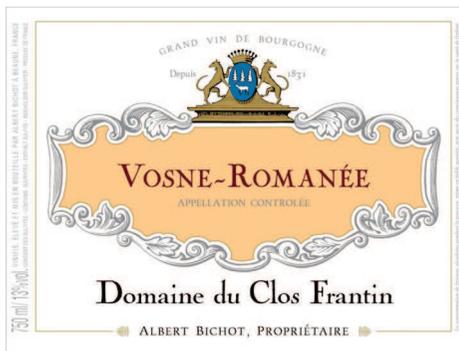


VOSNE-ROMANÉE DOMAINE DU CLOS FRANTIN



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Parcelles totalisant 1,10 ha
 Âge moyen : 30 à 40 ans
 Sols bruns à dominante calcaire

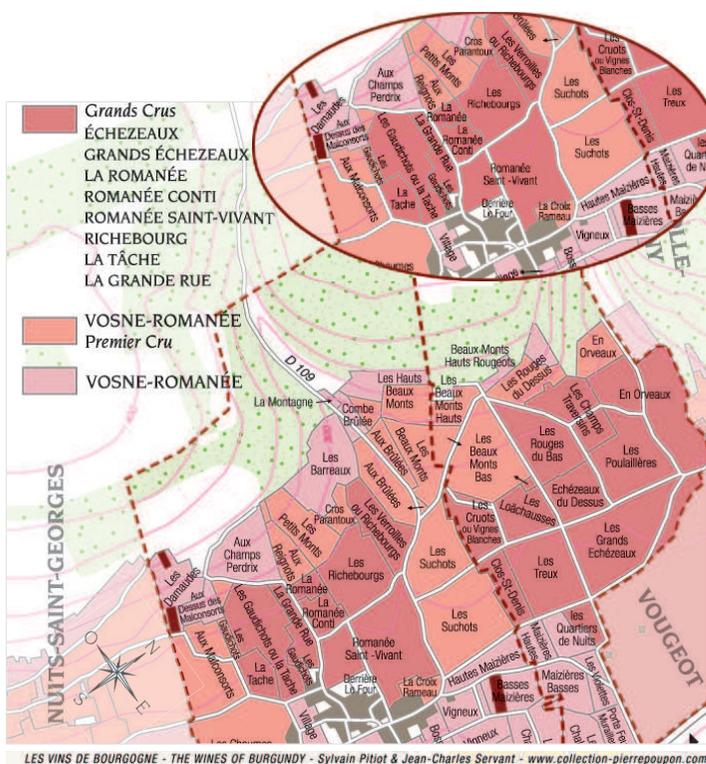
Vinification :

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 16 mois

C'est dans ce petit village de 210 hectares de vignes au nord de la Côte de Nuits que sont produits des vins rouges parmi les plus renommés de Bourgogne tels que la Romanée Conti ou le Richebourg. Les communes de Vosne Romanée et de Flagey Echezeaux peuvent toutes les deux prétendre à l'appellation Vosne Romanée. Nos vignes se situent sur les climats Damaudes et Maizières ; une alliance de 2 terroirs opposés et superbement complémentaires.



Dégustation

Ce Vosne-Romanée du Domaine du Clos Frantin développe au nez des arômes de tabac, de thé, et d'épices douces. En bouche, d'une attaque très veloutée, il présente des tanins soyeux, une belle puissance et un corps équilibré. La finale est quant à elle longue et aromatique.

Accords mets/vins

Dégustez ce Vosne-Romanée sur des viandes rouges, des gibiers en sauce et sur la majorité des fromages.

Service et garde

Servir entre 15 et 16°C.

Vous pouvez le garder entre 3 et 5 ans voire davantage.