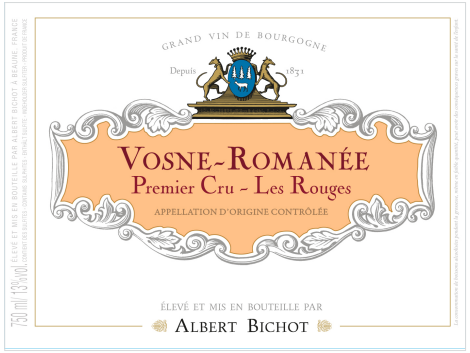
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Rouges"



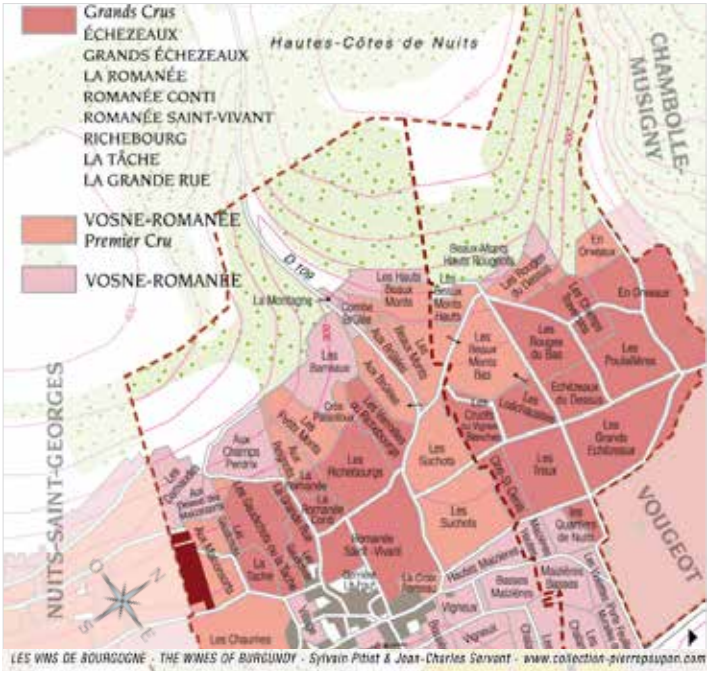
Côte de Nuits	100 % Pinot Noir	AOC Premier Cru

La vigne :
Sols calcaires de rendzine

Vinification :
Vendange manuelle
Cuves coniques de chêne thermorégulées
Cuvaison : 18 à 25 jours

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

Ce Premier Cru de Vosne-Romanée, localisé sur la commune de Flagey-Echezeaux bénéficie d'une situation de côteau qui surplombe le Grand Cru Echezeaux.



Dégustation

Si sur sa jeunesse, la sensation fruitée est dominante (fruit rouge à noyau, cerise), des nuances épicées délicates apparaissent rapidement. En bouche, le volume et la longueur reposent sur une charpente bien présente mais que l'on peut aussi qualifier de fine et d'élégante.

Accords mets/vins

Dégustez-le 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.