



## Vosne-Romanée "Aux Réas"

AOC Vosne-Romanée, Bourgogne, France



### SITUATION

0.55 ha de vignes plantées en 1954.

Sa position de milieu de côteaux offre à ce vin une complexité et une sophistication digne de certains premiers crus de l'appellation.

### TERROIR

Située à la croisée de la combe de Nuits et de la combe de Vosne, l'originalité des vins produits sur cette parcelle peut être attribuée à deux éléments principaux :

- Un sol brun riche en calcaire provenant de la Combe de Vosne (Réas = petites pierres rondes) apportant tension et fraîcheur à ces vins.
- Un fort dévers lui offrant une orientation quasi plein Sud conférant à ce vin toujours une belle maturité.

### VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et entièrement égrappées.  
3 semaines de fermentation avec une extraction très douce.

### ÉLEVAGE

50% de fûts de chêne neufs sont utilisés pour l'élevage de 18 mois.

### CÉPAGE

Pinot Noir 100%

### DÉGUSTATION

Au nez, le vin s'ouvre sur de magnifiques notes de fruits noirs (mûre, cassis, myrtille) mêlées à des notes florales (violette). La bouche est plus relevée avec des saveurs épicées qui structurent l'ensemble. La finale nerveuse soutient des tanins fermes et fins, soulignant une subtile salinité.

Ce vin doté d'une grande pureté, est à la fois frais et élégant.

