



DOMAINE  
BENOIT CHEVALLIER

GRANDS VINS DE BOURGOGNE  
VOSNE-ROMANÉE



## BOURGOGNE PINOT NOIR

« Vin principalement issu de ma plus grande parcelle. Plus de 12 000 pieds en enfilade dans les rangs. Au moment de la taille, c'est toujours avec beaucoup de motivation que j'entre dans la vigne. Mais c'est surtout un sentiment de satisfaction (et d'épuisement) qui domine quand je taille mon dernier cep quelques semaines plus tard. »

- **SOL** : Gravier et cailloutis sur argile profond
- **CÉPAGE** : 100% Pinot Noir
- **ÂGE DES VIGNES** : 50 ans
- **CLIMATS** : Aux Bas des Communes (15 ares),  
En Lutenière (1,2 hectares)
- **COMMUNE** : Vosne-Romanée
- **RENDEMENTS MOYENS** : 35 hl/ha
- **ÉLABORATION** :
  - Vendanges manuelles, baies sélectionnées à la vigne
  - Macération préfermentaire à froid, fermentation en levure indigène, peu d'extraction
  - Élevage de 14 mois, 10% fûts neufs
- **DÉGUSTATION** :

**Visuel** : Robe d'une belle intensité, allant vers le rubis translucide après quelques années de garde.

**Au Nez** : Plutôt réservé et modéré. On perçoit des arômes de fruits rouges acidulés (framboise, groseille).

**En Bouche** : Equilibre délicat entre tanins soyeux et arômes de fruits. Sa longueur est modérée, sans trop de persistance. Ce vin est facile à déguster même très jeune.
- **CONSOMMATION** :

Vin idéal pour la cuisine familiale, ou des repas conviviaux entre amis. Garde de 2 à 5 ans, servir à 16 ou 17 °C.

*Selon les années, le climat « En Lutenière » est vinifié en cuvée parcellaire.*