



DOMAINE
BENOIT CHEVALLIER

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
VOSNE-ROMANÉE



COTEAUX BOURGUIGNONS

« Mes parcelles les plus compliquées à travailler, de par la nature du sol. Soit trop dur pour labourer, soit trop humide pour passer les engins. Le bon moment se joue souvent sur quelques heures. C'est toujours un casse-tête, mais qui en vaut la peine. Ce vin est pour moi un vin de « copain », de partage et de convivialité. »

- **SOL** : Argiles rouges, profond
- **CÉPAGE** : 87% Pinot Noir
- **ÂGE DES VIGNES** : 70 ans
- **CLIMATS** : Aux Glapigny Poncey (30 ares, 100% Pinot Noir), Les Chassagnes Corvées Aux Prêtres (46 ares, 75% Pinot Noir), Aux Rouges Champs (15 ares, 100% Pinot Noir)
- **COMMUNE** : Vosne-Romanée
- **RENDEMENTS MOYENS** : 37 hl/ha
- **ÉLABORATION** :
 - Vendanges manuelles, baies sélectionnées à la vigne
 - Fermentation en levure indigène, pas d'extraction
 - Élevage de 12 mois
- **DÉGUSTATION** :

Issu de vieilles vignes à faible rendement, ce vin chaleureux se caractérise par une grande concentration phénolique.

Visuel : Sa robe est un rouge sombre, à tendance noire.

Au Nez : Le nez présente des arômes floraux et de fruits noirs.

En Bouche : Une belle énergie en bouche, marquée en attaque par de puissants arômes de fruits noirs (mûres, cassis). En finale on trouve des tanins robustes équilibrés par une belle acidité.
- **CONSOMMATION** :

Vin idéal pour accompagner des spécialités aux fromages (raclette, fondue) en hiver ou vos grillades l'été. Garde de 2 à 5 ans, servir à 16 ou 17 °C.