



DOMAINE
BENOIT CHEVALLIER

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
VOSNE-ROMANÉE



VOSNE-ROMANÉE

1^{ER} CRU LES BEAUX MONTS

« Si le domaine ne devait produire qu'un seul vin, ce serait celui-ci. Ce climat exprime la complexité, la finesse et l'élégance emblématiques des vins prestigieux de Vosne-Romanée. »

- **SOL** : Calcaire type comblanchien, peu profond et pauvre
- **CÉPAGE** : 100% Pinot Noir
- **ÂGE DES VIGNES** : 50 ans
- **CLIMATS** : Les Beaux Monts (33 ares)
- **RENDEMENTS MOYENS** : 35hl/ha
- **ÉLABORATION** :
 - Vendanges manuelles, baies sélectionnées à la vigne. Grappes millerandées
 - Macération préfermentaire à froid, fermentation en levure indigène, peu d'extraction
 - Élevage de 18 mois, 50% fûts neufs
- **DÉGUSTATION** :

Visuel : Robe limpide et brillante, de couleur rubis à rouge

Au Nez : Alliances d'arômes de fruits rouges frais et de myrtilles

En Bouche : On découvre dès l'attaque un vin riche et complet. L'équilibre est omniprésent, entre la fraîcheur des petits fruits et sa texture généreuse, entre les tanins délicats et la douceur des arômes profonds. Au fil des caudalies, la finesse alliée d'une grande complexité aromatique, fera de cette dégustation un moment unique. On notera après quelques années de garde des notes de prunes, et de pain d'épices.
- **CONSOMMATION** :

Sur sa jeunesse, on harmonisera la dégustation avec des volailles à chair brunes, telles que grives, cailles, canards ou faisans. À son apogée, un fromage de vache à pâte molle sur du pain complet légèrement toasté mettra en valeur, en toute simplicité, ce vin d'exception.

Garde de 6 à 15 ans, servir à 16 ou 17 °C.