



DOMAINE
BENOIT CHEVALLIER

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
VOSNE-ROMANÉE



VOSNE-ROMANÉE

« Appellation produite sur de petites parcelles disséminées sur tout le village de Vosne-Romanée : 23 ares à « La Colombière », 28 ares « aux Raviolles », 9 ares « aux ormes », etc. C'est toujours un plaisir d'aller naviguer entre ces vignes de village pour effectuer les travaux viticoles. Cette appellation est synonyme de rondeur, douceur et finesse. Pas d'extravagance, juste un nectar aux tanins subtils et délicats. »

- **SOL** : Argile fine et limons calcaires
- **CÉPAGE** : 100% Pinot Noir
- **ÂGE DES VIGNES** : 60 ans
- **CLIMATS** : Aux Raviolles (28 ares), Aux Jacquines (7 ares), La Colombières (23 ares), Aux Ormes (9 ares), La croix Blanche (10 ares)
- **RENDEMENTS MOYENS** : 42 hl/ha
- **ÉLABORATION** :
 - Vendanges manuelles, baies sélectionnées à la vigne
 - Macération préfermentaire à froid, fermentation en levure indigène, peu d'extraction
 - Élevage de 18 mois, 25% fûts neufs
- **DÉGUSTATION** :

Visuel : Robe limpide et brillante, couleur rubis à rouge intense.

Au Nez : Arômes de petits fruits rouge frais.

En Bouche : Vin délicat, avec une structure légère. Les tanins sont fondus, pour conférer souplesse et légèreté et laisser dominer les arômes de fruits rouges légèrement acidulés (framboise, groseille). Vin aérien et gourmand.
- **CONSOMMATION** :

La finesse de ce vin se marie avec des viandes délicates. On l'accompagnera de pigeon rôti, pintade ou de gibier à plumes. Après quelques années de garde, ce vin s'accordera parfaitement avec un plateau de fromages de lait de vache à pâte molle ou de chèvre frais.

Garde de 3 à 8 ans, servir à 16 ou 17 °C.

Selon les millésimes, le climat « La Croix Blanche » est vinifié en cuvée parcellaire.