

Domaine
JEAN CHAUVENET
VOSNE-ROMANÉE
(tinto)



Calificación Village

Región La Côte de Nuits

Varietal Pinot Noir

Origen

Creado en 1969 por Jean Chauvenet, esta propiedad será retomada en 1994 por su yerno, Christophe Drag. De la apelación Vosne Romane tiene una superficie de 31 áreas de un total de la propiedad de 9,5 Ha. Situado al norte de Nuits en suelo muy limoso originado por tierras blancas, la parcela está totalmente desprovista de piedras.

Pago "Aux Raviolles". Plantado en 1935.

Vinificación

Vendimia manual realizada por 40 vendimiadores durante una semana. Despalillado al 100%, una maceración, antes de la fermentación, a 10°-12°C durante 5-6 días en cubas de hormigón. Vinificación a 28°-32°C durante 18-21 días con un bazuqueo diario para favorecer la extracción del color y los componentes fenólicos y obtener unos vinos más redondos. Tras el prensado los vinos son desfangados durante 3-5 días en cubas selladas antes de la puesta en barricas, de las que el 15% son nuevas. 1º trasiego en septiembre del año N 1, 2º trasiego un mes antes del embotellado que se realizará generalmente en abril del año N 2. El embotellado se realiza sin clarificado y ni filtrado previos.

Degustación

Los Vosne Romanée son símbolo, sobre todo, de elegancia. De melosidad dominante, sustentada por taninos bastante discretos y una acidez poco marcada. Vino carnoso dotado de una excelente persistencia, son muy aromáticos. Su tipicidad pone de relieve aromas a cerezas, fresas, sotobosque.

Puede ser apreciado desde sus 4 o 5 años, pero durante algunos años más seguirá enriqueciéndose.

Maridaje

Con asados, caza, carnes en salsa y con quesos finos.

Temperatura de servicio: 17° C

Tiempo de conservación: De 4 a 12 años



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lalierdirectbodega](https://www.facebook.com/lalierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)