

Domaine
Jerôme CHEZEAUX
VOSNE-ROMANÉE

“1^{er} Cru - Les Suchots”

(tinto)



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

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



Calificación PREMIER CRU

Región La Côte de Nuits

Varietal Pinot Noir

Origen

La propiedad Chezeaux posee 0,35 Ha. de esta apelación. Las viñas están situadas en el lado norte del pueblo Vosne Romanée, frente a las de Richebourg y a las de Romanée Saint Vivant. Los suelos son muy profundos, finos y arcillosos con exposición este sureste y a una altitud de 250 a 270 m. El término Suchots puede venir de suc y suquet que en el Midi es un cerro o podría referirse a viejas cepas en dialecto borgoñón.

Vinificación

Tradicionalmente, la cosecha se vinifica en cubas abiertas durante 12 a 16 días según las añadas. La vendimia macera de 2 a 3 días en frío antes del inicio de la fermentación. Los remontados y bazuqueos aseguran una buena transferencia de la materia del fruto al vino. Inmediatamente después del trasiego, los vinos se ponen en barricas de roble de 228 litros, de las que cada año el 30% son nuevas, donde pasaran de 15 a 18 meses antes de su puesta en botella.

Degustación

Los Vosne Romanée son símbolo, sobre todo, de elegancia. De melosidad dominante, sustentada por taninos bastante discretos y una acidez poco marcada. “Les Suchots” ofrecen aromas dominantes a violetas, a flores y frutas en los vinos jóvenes, pan tostado y cassis. Notas más especiadas, cuero y regaliz en los más envejecidos.

Maridaje

Acompañarán idealmente las carnes rojas al grill o a la plancha y asados de cerdo. Con quesos bien madurados de vaca.

Temperatura de servicio: De 16º a 18º C

Tiempo de conservación: De 10 a 15 años