

Domaine
Philippe CHÉRON
VOSNE-ROMANÉE
“LES BARREAUX”
(tinto)



Calificación Village

Región La Côte de Nuits

Varietal Pinot Noir

Origen

Situado en la ladera, dominando los Richebourg. La propiedad explotada por Philippe Chéron tiene 71 áreas en este terroir. Las viñas tienen una edad media superior a los 50 años y una densidad de plantación de 12.000 pies por Ha. La poca densidad de un suelo muy calcáreo y una marcada pendiente contribuyen a un empujamiento permanente. El rendimiento medio está entre 40 y 45 hectolitros por Ha.

Vinificación

Vendimias manuales realizadas con cajas abiertas; sucesivas selecciones desde la viña y en el encubado; puesta en cubas con grano entero; larga fase de pre-fermentación en frío: 10 días a 10°C; fermentación con levaduras autóctonas; bazuqueos cotidianos de frecuencia e intensidad decrecientes; encubado total de 20 a 23 días. Desfangado una semana y luego crianza sobre lías finas en barricas de roble, renovadas al 50%, durante 10 a 14 meses. Trasiego dos meses antes del embotellado que se lleva a cabo sin clarificación y con un ligero filtrado.

Degustación

El estilo de esta propiedad aspira a favorecer la expresión intensa del afrutado y de los aromas varietales. El alargamiento de la duración en cubas permite la óptima extracción del potencial color y la obtención de taninos suaves y sedosos. La finura en crianza refuerza la redondez y aporta una sutil nota leñosa. Con suelo inclinado muy calcáreo y condiciones de maduración óptimas, Les Barreaux ofrecen un estilo de Vosne refinado marcado por la mineralidad. Este vino de gran clase es a la vez complejo, concentrado y dotado de una persistencia hechizante.

Su potencial de guarda es real y el paso de los años le aportará una asociación de sabores con más cuerpo.

Maridaje

La cuvée Les Berreaux va con todo maridaje refinado y sutil. Desde su juventud, lo apreciamos con carnes de ave y caza de pluma.

Temperatura de servicio: De 14° a 17° C

Tiempo de conservación: De 3 a 12 años



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

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