



Vosne Romanée

Composición:	100 % Pinot Noir
Procedencia:	Côte de Nuits
Temperatura de servicio:	16 - 18° C.

Al norte de Nuits Saint Georges, el pueblo de Vosne Romanée elabora uno de los vinos más conocidos de Borgoña, Romanée Conti y Richebourg siendo los de más renombre. Su suelo compuesto de piedra caliza y arcilla son particularmente favorables a la elaboración de grandes vinos tintos.

En Joseph Drouhin queremos que todos nuestros vinos traduzcan la mejor expresión del terruño, por esta razón la tipicidad es tan importante. La uvas son vendimiadas a mano. La fermentación es hecha de manera tradicional, en contenedores de madera abiertos. Los vinos jóvenes permanecen en barricas durante aproximadamente 18 meses antes de ser embotellados.

Los vinos de Vosne Romanée son antes que nada elegantes. Su suavidad y sedosidad es equilibrada por un toque de taninos y acidez. Tienen un gran cuerpo, con una larga y potente permanencia en boca, donde resaltan sabores de cerezas, fresas y sotobosque.