



Vosne-Romanée Les Chalandins 2023

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Le Vosne-Romanée Les Chalandins se présente dans une robe rouge rubis moyen. Au nez, nous avons des notes de cerises mûres et d'épices orientales fines jusqu'aux écorces d'orange séchées. En bouche, le vin est frais, plein de caractère et intense. Bon potentiel de garde.

Producteur	Domaine A.-F. Gros
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322289
Accord mets et vins	Plats à base de porc, Fromage, Gibier, Plats de poisson raffinés



Vinification

Les vins du Domaine A.-F. Gros ne sont pas filtrés. Il est donc possible qu'un dépôt noble et naturel apparaisse avec le temps.

Terroir

Vosne-Romanée est une petite commune de la Côte de Nuits en Bourgogne, connue principalement pour son vin rouge issu du cépage Pinot Noir. Initialement nommé Vosne, le village a pris le suffixe Romanée en 1866 en l'honneur de son vignoble le plus prisé, La Romanée.

Histoire





Le Domaine A.-F. Gros, situé au cœur de Pommard, a été fondé en 1988 par Anne-Françoise Gros. François Parent, le mari d'Anne-Françoise, est le vigneron du Domaine depuis sa création. Son savoir-faire et sa réputation sont reconnus dans le monde entier, et ses vins sont une parfaite expression du pinot noir, une combinaison unique d'élégance et de profondeur. Aujourd'hui, deux de ses trois enfants, Caroline et Mathias, travaillent également au domaine. Le frère et une sœur se partagent les tâches de vinification, d'administration, d'élevage et de commercialisation.

