



Richebourg Grand Cru 2023

Richebourg est l'un des grands climats de Bourgogne, jouxtant à leur extrémité sud ceux de La Romanée et de la Romanée-Conti. Les vins affichent une plénitude majestueuse, une richesse exceptionnelle d'arômes et de structure. Ils se distinguent par leur vigueur extraordinaire, qu'ils associent à un fruité intense et à des tannins élégants et raffinés. Nez aux arômes époustouflants, tout en complexité et en intensité. Le vin est cependant frais et léger. C'est à cette élégance que les meilleurs bourgognes doivent leur notoriété.

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	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2043
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322292
Accord mets et vins	Gibier, Canard



Vinification

La vinification a lieu dans des cuves en béton émaillé et en bois. Elle est suivie d'une macération à froid (5°C) pendant environ 3 à 5 jours avec de légers remontages. Ensuite, les cuves sont chauffées à 25-30°C pendant plus de 10 jours. Le Richebourg vieillit en moyenne 18 mois dans des fûts 100% neufs. Le bois utilisé pour les fûts de chêne provient principalement des forêts de Chatillonnais et de Fontainebleau.

Terroir

Les sols sont composés d'argile graveleuse et de sable, reposant sur un sol calcaire dur. Les sols friables et la pente assurent une bonne perméabilité du vignoble, ce qui limite les risques de maladies et la vigueur du feuillage.

Histoire





Richebourg - littéralement "ville riche" - est l'un des plus grands vignobles de Bourgogne, situé au sud de La Romanée et de la Romanée-Conti.

