



Vosne-Romanée 2023

Robe grenat sombre. En bouche, les arômes de cassis, de cacao et de réglisse s'allient à la richesse des fruits rouges et à une pointe de menthe. Finale exceptionnellement fraîche et persistante.

Producteur	Louis Latour
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	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323816
Accord mets et vins	Fromage, Gibier, Champignons, Bœuf, Plats mijotés



Vinification

Vendanges à la main. Fermentation traditionnelle en grandes cuves de bois ouvertes. Le vin est ensuite élevé 10 à 12 mois dans des fûts de chêne fabriqués à cet effet par la tonnellerie Louis Latour.

Terroir

Calcaire ferrugineux.

Histoire

Issu de la même région que les vins légendaires de Romanée-Conti. Vosne-Romanée est la commune la plus prestigieuse de la Côte de Nuits. Les vins des crus les plus précieux de Romanée-Conti sont très prisés dans le monde entier, mais peu disponibles à la vente.

