



Vosne-Romanée 2023

CHF 89.00 | 10 cl = CHF 11.87

Nel calice si presenta color rosso granato scuro. Al palato aromi di ribes nero, cacao e liquirizia con un corpo pieno di frutti a bacca rossa e un tocco di menta piperita. Straordinariamente fresco e molto lungo nel finale.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323816
Adatto a	Formaggi, Selvaggina, Funghi, Manzo, Brasati



Vinificazione

Raccolta manuale. Fermentazione tradizionale in grandi botti di legno aperte. Il vino viene in seguito affinato da 10 a 12 mesi in botti di rovere proprie realizzate dall'officina Louis Latour.

Terroir

Calcere ferroso.

Storia

Situato nella stessa regione dei leggendari vini di Romanée Conti, Vosne Romanée è il comune più prestigioso della Côte de Nuits. I vini prodotti dai preziosissimi vigneti di Romanée Conti sono ricercati in tutto il mondo, ma purtroppo difficilmente reperibili.

