



Vosne-Romanée 1er Cru Suchots 2024

Colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso si apre con un elegante bouquet di amarene, spezie e noce moscata. Al palato è ampio, rotondo ed elegante, sostenuto da una piacevole freschezza e da aromi di liquirizia e ciliegia. Il finale, caratterizzato da tannini fini e ben integrati, completa armoniosamente l'esperienza gustativa.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	202164
Adatto a	Formaggi stagionati, Funghi, Selvaggina, Piatti picanti, Pollame, Manzo

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

Argilla ferrosa.

Storia

Vosne-Romanée è conosciuto in tutto il mondo per i suoi Grands Cru. Il lotto di 1er Cru «Les Suchots» si trova subito sopra i vigneti «Romanée Conti» e «Romanée Saint-Vivant».

