



VOSNE-ROMANÉE

Classe et prestige



PRÉSENTATION

Terroir où se mêlent calcaires et marnes argileuses peu profondes. Les vins sont dotés d'une grande complexité donnée par une terre d'exception!

VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

VINIFICATION

Récolte manuelle en caisses, tri méticuleux sur table vibrante, vinification traditionnelle (pigeages et remontages) avec levures indigènes, une petite partie de la vendange (15%) est conservée en grappes entières, macération plutôt longue (plus de 15 jours), maîtrise des températures en fin de fermentation alcoolique pour une bonne polymérisation des tanins, entonnage par gravité dans la cave voûtée fraîche, élevage en fûts de chêne pendant 10/12 mois, 25% de fûts neufs, assemblage en cuve Inox après soutirage où le vin est poussé à l'air, et enfin mise en bouteille sans filtration.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Vin de garde bien sûr, grande complexité donnée par un terroir d'exception! Richesse et profondeur, bonne structure tannique, côté «aérien» conféré par une partie des grappes conservées entières: des arômes de violette et de rose se mêlent aux fruits délicats. Suggestion d'accords : canard de Rouen au Pinot Noir et au sang.

INFOS CLÉS

Région : Bourgogne

Cépage : Pinot Noir

Couleur : rouge

Frédéric Leprince
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX
www.frederic-leprince.com

 suivez-nous !
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

