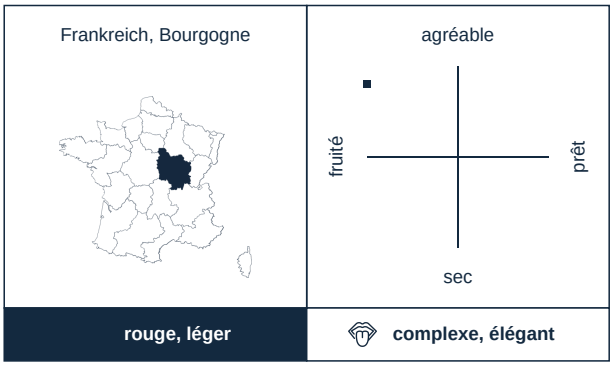
VOSNE-ROMANÉE AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2020



Les habitants de la commune viticole de Vosne en auront tout au plus un vague souvenir : à lépoque romaine, les Gaulois qui avaient servi César reçurent en récompense des vignes que les gens de la région, jaloux, appelèrent < Romanée >. Lorsquon déguste ce Bourgogne classique et structuré, on comprend pourquoi ces vignes suscitèrent leur envie. Le bouquet développe une palette aromatique fruitée (cerises sauvages) accompagnée de discrètes notes de cuir et de champignons (truffe noire). Au palais, la texture et le corps se révèlent souples et onctueux. En finale, le Vosne-Romanée séduit par sa finesse, sa complexité et son harmonie.



Pinot Noir

Maturité optimale: 5 - 10 Années

Pendant 15 mois en pièce (fût de chêne français dune capacité de 228 litres)

griotte, cuir, champignon, truffe

veau, fromages à pâte molle, escalope de cerf, escalope de chevreuil, ragoût de lièvre

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites



WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

doux **acide**