



VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU "LES CHAUMES" 2023

- **RÉGION** Côte de Nuits
- **VILLAGE** Vosne-Romanée

- **APPELLATION** Vosne-Romanée Premier Cru
- **CÉPAGE** Pinot Noir



La vigne

- **ÂGE MOYEN** 30 ans
- **SOUS-SOL** Argilo-calcaire
- **RENDEMENT MOYEN** 38 hl/ha
- **VENDANGE** Manuelle

Vinification & Elevage

- **FERMENTATION** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- **ELEVAGE** 10 à 12 mois en fûts de chêne, 40% neuf.
- **FÛTS** Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne.

Description

Vosne-Romanée, célèbre dans le monde entier pour ses Grands Crus, produit également de très bons Premiers Crus capables de rivaliser avec les plus grands. « Les Chaumes » se situe à côté de la parcelle « Aux Malconsorts », à la même altitude que le village de Vosne-Romanée et au nord de Nuits-Saint-Georges. La composition des sols à base de fer est idéale pour la culture du Pinot Noir. Les raisins y atteignent leur maximum de maturité et offrent des vins merveilleusement aromatiques. Le terme « Chaumes » a la même origine que « Charmes » : il indique qu'il s'agit d'un ancien terrain qui était en friche avant de devenir un vignoble.

Dégustation

- **NOTE DE DÉGUSTATION** Notre Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes" 2023 dévoile une jolie robe rouge rubis. Le nez est complexe et révèle des arômes de bourgeons de cassis, de café grillé et de muscade. La bouche est soyeuse et fraîche, une belle puissance domine ainsi que des notes de moka. Belle longueur tout en élégance.
- **POTENTIEL DE GARDE** 7-10 ans
- **ACCORD METS/VINS** Boeuf mironton - lapin aux girolles - chevreuil aux aigrelles - fromages affinés
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 15-17°

Revue de Presse

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes" 2023 - James Suckling - 93/100