



VOSNE-ROMANÉE



Vosne-Romanée du **Domaine Gille** est vendangé à la main. La vinification débute avec 5 jours de macération à basse température suivi de la fermentation avec des levures indigènes et sans contrôle de température. La maturation de ce vin est d'au minimum 20 mois dans des fûts en chêne avec une chauffe moyennement longue (1/3 de nouveaux fûts).

TERROIR

Climat: 2 parcelles : La croix Blanche Les Basses Maizières et l'une au sud et l'autre au nord de Vosne-Romanée

Plantation: Terre argilo-calcaire - 10 000 pieds/ha – rendement: 35hl/ha.

Culture: Sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides

NOTES DE DÉGUSTATION

Température: Service entre 14°C et 16°C (64°F – 68°F)

Couleur: Ruby avec des reflets brillants

Nez: Le bouquet complexe du Vosne-Romanée met en relief des arômes de cerise, de fraise, de violette et de sous bois.

Bouche: Ces vins sont puissants, charnus, aux tanins très présents, mais moelleux avec une large bouquet aromatiques : griottes, muscad, cuir fin.... L'acidité reste équilibrée et discrète, ces vins ont du corps avec une finale puissante et longue.

Potentiel: 20 ans

ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagnera avec bonheur les grandes préparations de gibier en sauce : salmis de sanglier, civet de lièvre, biche sauce grand veneur. Mais aussi les fromages à saveurs intenses comme l'époisses, le Langres mais également le Cîteaux.

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| ✓ Alcool: | 13% |
| ✓ Sol: | Argilo-calcaire |
| ✓ Variété: | 100% Pinot Noir |
| ✓ Appellation: | A.O.C. Vosne-Romanée |

MEDAILLE

Vosne-Romanée 2020
Decanter WWA 2022
ARGENT 93



Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

www.domainegille.fr - contact@domainegille.fr - tel: +33 (0) 380 62 94 13