



# VOSNE ROMANÉE

VIN BIOLOGIQUE

**JEAN-PIERRE GUYON**

**Cépage** : Pinot Noir

**Surface** : 40 ares

**Sol** : Argilo-calcaire

**Âge des vignes** : 60 ans

**Taille** : Guyot

Cette cuvée est issue de deux parcelles : « **Les Chalandins** » et « **Hautes Maizières** ».

« **Les Chalandins** » pourrait dériver de l'ancien français « chalonge » ou « challenge » se traduisant par « réclamations judiciaires, poursuite en justice, débat judiciaire ». Ces terres sont donc l'objet de poursuites judiciaires.

Les parcelles de « **Hautes Maizières** » ont quant à elles appartenu à l'abbaye de Maizières.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot



# VOSNE ROMANÉE

VIN BIOLOGIQUE

**JEAN-PIERRE GUYON**

C'est l'éloquence de Vosne-Romanée qui s'exprime ici. La vue est d'un remarquable éclat rubis aux nuances groseillées. Le nez extériorise une véritable gourmandise, un fruit friand et juteux enrobé de senteurs boisées comme le cèdre et la vanille. En bouche se mêlent délicatesse et rondeur. La mâche est soyeuse. Le vin s'étire gracieusement jusqu'en finale où il s'installe longuement. Un délice avec un tartare de bœuf au couteau et ses pommes frites maison, des viandes blanches, ou des fromages fins type Brillat-Savarin.

À servir entre 14°C à 15°C

Patience au moins 5 ans avant de le mettre sur table. Idéalement, à déguster dans les 10 à 15 ans selon les millésimes.