



VOSNE ROMANÉE

PREMIER CRU "LES BRÛLÉES"

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

Cépage : Pinot Noir

Surface : 15 ares

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 70 ans

Taille : Guyot

Ce climat « *Aux Brûlées* » tire probablement son nom d'une campagne de défrichage par le feu. À moins que ce ne soit la sensation de chaleur ressentie, du fait que cette parcelle est en haut de coteau, et protégée des vents par la forêt.

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



VOSNE ROMANÉE

PREMIER CRU "LES BRÛLÉES"

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

À la vue, le verre se teinte d'un rouge violacé brillant et plein. Le nez, annonciateur d'une belle complexité, exhale des parfums fruités de cerise, de framboise, de mûre ainsi que des notes minérales comme la pierre et la fumée. S'ajoutent également des arômes boisés grillés et vanillés. En bouche, le vin rencontré est concentré. La matière est ample, charnue, précise et d'une étonnante persistance. Un régal !

Cette cuvée appelle le gibier comme par exemple un pigeon aux lardons et champignons ou un savoureux civet de lièvre. Un délice également avec un gigot d'agneau ou l'incontournable bœuf bourguignon.

À servir entre 14°C à 15°C.

Attendre au moins 5-6 ans avant de se délecter de ce nectar. À déguster idéalement dans les 15-20 ans ou plus selon les millésimes.