



VOSNE ROMANÉE

PREMIER CRU "EN ORVEAUX"

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

Cépage : Pinot Noir

Surface : 13 ares

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 70 ans

Taille : Guyot

Sur le village de Flagey-Échezeaux, le climat « *En Orveaux* » se niche en bas de la Combe d'Orveaux. Entre ses vallons coule un petit ruisseau, qui lors de pluies intenses peut grossir et inonder les terres avoisinantes. « Orveau » ou « Orvau » en bourguignon notifie « inondation ».

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



VOSNE ROMANÉE

PREMIER CRU "EN ORVEAUX"

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

L'œil découvre une couleur rubis flamboyant d'une incroyable consistance. Les narines tressautent de plaisir sous les effluves de rose fraîche, de violette, de cerise, soutenus par des épices douces comme la noix de muscade et des notes de résineux. La bouche, quant à elle, est veloutée et sensuelle. La trame est salivante et les tanins soyeux. Une texture ronde et allongée pour un magnifique équilibre. Une merveille avec un rôti, du veau, de la pintade, un filet de bœuf ou des fromages fins.

À servir entre 14°C à 15°C.

Soyez patient et laissez-le s'attendrir au moins 6 ans avant de le déguster. À boire idéalement dans les 15 à 20 ans ou plus selon les millésimes.