Vosne-Romanée, Philippe Le Hardi



Juste au nord de Nuits-Saint-Georges on arrive à Vosne-Romanée, cette commune contient les Bourgogne les plus connus et les plus chers au monde tel que Romanée-Conti, Romanée, La Tâche...

Origine: Les vignes plantées à 9000 pieds / ha sont exposées Est / Sud-est sur un sol et sous-sol de calcaires brun composés d'argiles et de calcaires du Jurassique moyen.

Encépagement: pinot noir

Vinification: 5 à 7 jours de repos pré-fermentaire à froid suivi de deux semaines de macération avec remontage biquotidien. Le vin est gardé 18 mois en fûts dont 30% de fûts neufs.

Dégustation: Belle concentration, équilibre parfait. Le nez est complexe, les arômes de mûre, myrtille et cassis et des senteurs florales de pivoine et de violette marquent le bouquet sur une bouche ample et opulente et fraîche.

Potentiel de garde: 4-10 ans

Association mets: Sublime avec un filet de veau aux morilles, des ravioles aux champignons ou un brie truffé.