Vosne-Romanée, Philippe Le Hardi



Net ten noorden van Nuits-Saint-Georges ligt Vosne-Romanée, de thuisbasis van enkele van de bekendste en duurste Bourgognes, waaronder Romanée-Conti, Romanée, La Tâche...

Oorsprong: De wijnstokken, aangeplant aan 9.000 wijnstokken/ha, staan oost/zuidoost gericht op bruine kalksteengrond en een ondergrond van klei en kalksteen uit het Midden Jura.

Druiven: pinot noir

Vinificatie: 5 tot 7 dagen koude rust voorafgaand aan de gisting, gevolgd door twee weken maceratie met tweemaal daags overpompen. De wijn rijpt 18 maanden in vaten, waarvan 30% nieuwe vaten.

Degustatie: Mooie concentratie en perfecte balans. De neus is complex, met aroma's van braam, bosbes en zwarte bes en bloemige geuren van pioenroos en viooltjes die het bouquet markeren op een vol, weelderig en fris mondgevoel.

Bewaarpotentieel: 4-10 jaar

Combinatie gerechten: Subliem bij kalfsfilet met morieljes, ravioli met paddenstoelen of truffelbrie.