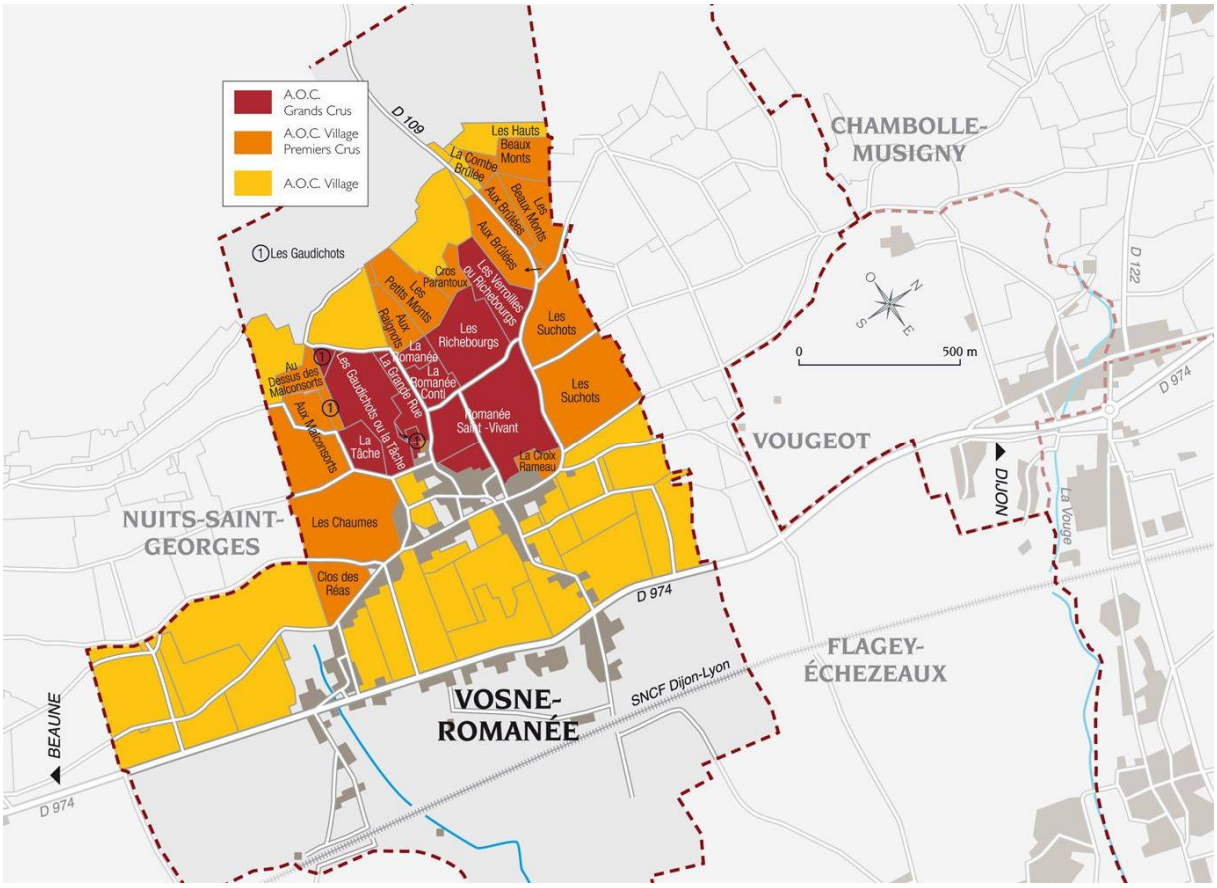
Vosne-Romanée

« La Bourgogne n'a rien fait de mieux que ce petit coin où elle a réuni ses enchantements », écrit Gaston Roupnel l'écrivain bourguignon. C'est en 1936 que sa consécration est établie, puisqu'elle devient une des premières appellations bourguignonnes à accéder au rang d'appellation d'origine contrôlée. A partir de ce moment, et poussé par les grands crus qui la compose, l'appellation village devient la plus respectée et la plus recherchée.

Nos vignes sont plantées sur l'un des meilleurs climats « les violettes », voisin du Clos-Vougeot. Il possède un sol composé pour partie des cailloutis d'issue de la vallée qui la domine. Nos vignes, qui pour certaines dépassent l'âge de 70 ans, n'excèdent pas 40 hectolitres/hectare.

Elevage en fûts durant minimum 24 mois avec un embouteillage sans filtration.



Souvent présentés comme des vins « féminins », ils n'en gardent pas moins de caractère tout en alliant finesse et puissance.

Doté d'une bonne garde, il sait aussi révéler toute son élégance dans ses jeunes années.

Peut parfaitement se marier avec de la volaille, ou bien encore de l'agneau ou bien du gibier à plumes, mais aussi à tester avec un couscous ! Les fromages « forts » peuvent être de bonne compagnie !

Ghislain Kohut
GRAND VIN DE BOURGOGNE
Vosne-Romanée
APPELLATION CONTRÔLÉE
2016