



174²⁵\$



MAISON ALBERT BICHOT – Domaine du Clos Frantin Vosne-Romanée – 2023 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15550021

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2023

APELLATION
AOC Vosne-Romanée

CÉPAGE
100% Pinot Noir

ALCOOL
13,5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOLE

LIEU, NOM
Vosne-Romanée, Côte de Nuits

SUPERFICIE DU DOMAINE
1,10 hectares

CARACTÉRISTIQUE

Les communes de Vosne Romanée et de Flagey Echezeaux peuvent toutes les deux prétendre à l'appellation Vosne Romanée. Nos vignes se situent sur les climats Damaudes et Maizières ; une alliance de 2 terroirs opposés et superbement complémentaires.

ÂGE MOYEN DES VIGNES
30 à 40 ans

TYPE DE SOL
Bruns à dominante calcaire

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation en cuves coniques de chêne thermorégulées pendant 20 à 28 jours. Élevage en fûts de chêne de 14 à 16 mois. Le pourcentage de fûts neufs est de 20% à 30%.

SPÉCIFICITÉS –
Produit Bio

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Arômes de tabac, de thé, et d'épices douces.

GUSTATIF
En bouche, d'une attaque très veloutée, il présente des tanins soyeux, une belle puissance et un corps équilibré. La finale est quant à elle longue et aromatique.

ACCOMPAGNEMENT
Dégustez sur des viandes rouges, des gibiers en sauce et sur la majorité des fromages.

TEMPÉRATURE
Servir entre 15 et 16°C

TEMPS DE GARDE
Garder entre 3 à 5 ans.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Plats en sauce, Fromages

PRIX ET DISTINCTIONS

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
15 ° – 16 °C