

Richebourg Grand Cru

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

La robe est féminine et le nez masculin. La bouche étincelante offre une richesse incomparable, une générosité parfois démesurée.

L'Oeil : Tout dépend du millésime, et de l'âge de la bouteille. Un Richebourg peut être rubis, drapé de velours ou bien rouge sombre tirant sur le nocturne, pourpre noir. La robe est toujours intense et dense, lumineuse et parcourue de reflets carmin.

Le Nez : Jeune, le vin dévoile des arômes de musc de cuir de Russie et des nuances de santal. Il évolue vers l'aubépine et la fleur de pêcher. Deux familles aromatiques se distinguent : les nuances de lichen, de sous-bois et de champignons d'une part; les notes de cerises, de cassis, de fruits cuits ou confits d'autre part.

La Bouche : Dans sa jeunesse, il explose. Intense, violent, il a besoin de plusieurs années pour devenir expansif et chaleureux. Élégant et racé, il est capable d'une longue vie et devient pour les grandes années l'image de la volupté. Avec parfois davantage de finesse que de structure ou à l'inverse un fruit massif, un tempérament enthousiaste, ramassé et musclé.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	8 ha 03 a 45 ca
Superficie en production au domaine	31 a 12 ca
Sol	Très argileux reposant sur du calcaire
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	40 à 60 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	100 % fûts de chêne neufs