

Vosne-Romanée Premier Cru "En Orveaux"

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

De par sa magnifique exposition, l'appellation Vosne-Romanée 1^{er} Cru « En Orveaux » offre une couleur rubis profond et des arômes de fruits rouges, cassis et framboise. Son bouquet parfumé riche et corsé lui confère un style à la fois soyeux et rustique. Il a la fraîcheur et la rondeur qui lui permettent de rivaliser avec d'autres premiers crus de Vosne-Romanée ainsi qu'une vinosité sensuelle. Ce vin présente un merveilleux équilibre.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	1 ha 78 a 55 ca
Superficie en production au domaine	1 ha 08 a 39 ca
Sol	Minces couches d'alluvions sur calcaire
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	25 à 52 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	30 à 40 % fûts de chêne neufs