



# VOSNE ROMANEE

*Domaine Jean Chauvenet*

JEAN CHAUVENET  
Domaine



Vosne-Romanée  
Appellation Vosne-Romanée Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

## ORIGINE:

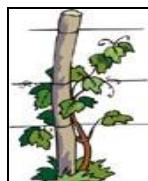
Côte de Nuits, créée en 1969 par Jean Chauvenet, le domaine est repris en 1994 par son gendre, Christophe Drag.

L'appellation *Vosne Romanée* représente 31 ares sur les 9.50ha de la surface totale du domaine. Elle est située au nord de Nuits sur des sols très limoneux, sableux avec absence totale de cailloux.

*L'âge de la vigne est de 40 ans (une seule parcelle)*

*Tout le domaine est travaillé en ENM avec 2 à 3 tontes par an.*

*La taille est menée en Guyot pour partie et en cordons de Royat pour les ceps les plus vigoureux.*



Cépage :  
Pinot Noir

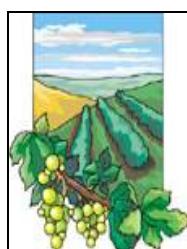
## VINIFICATION:

Récolte manuelle pour 40 vendangeurs présents environ une semaine. Egrappage à 100%, macération pré fermentaire à 10-12°C pendant 5-6 jours en cuve béton.

Vinification à 28-32°C pendant 18 à 21 jours avec un pigeage par jour pour favoriser l'extraction de la couleur et les composés phénoliques et pour ne pas trop durcir les vins.

A l'issue du pressurage, les vins sont débourbés pendant 3-5 jours en cuve tampon avant la mise en fûts (15% neufs).

1<sup>er</sup> soutirage en septembre de l'année N+1, 2<sup>nd</sup> un mois avant la mise qui a lieu généralement en avril de l'année N+2. Les vins sont tirés sans collage ni filtrations préalables.



Terroir:

Très limoneux,  
sableux et sans  
cailloux.

## NOTES DE DEGUSTATION:

Les *Vosne Romanée* symbolisent par-dessus tout, l'élégance. Leur moelleux domine, soutenu par des tanins assez discrets et une acidité peu marquée. Ces vins charnus, dotés d'une très bonne persistance, sont très aromatiques.

Leur typicité met en relief des parfums de cerises, fraises, sous-bois.



Température  
de Service:

17° C

## METS D'ACCOMPAGNEMENT:

Rôtis, gibiers, viandes en sauce, fromages fins. Servir autour de 17°.

Ils peuvent être appréciés dès 4 ou 5 ans, en continuant de s'affiner pendant quelques années.



Durée  
indicative de  
conservation:  
4 à 12 ans

**Bourgogne de Vigne en Verre - En Velnoux - RN6. 71700 Tournus**

Téléphone : 03.85.51.00.83 / Fax : 03.85.51.71.20

[www.bourgogne-vigne-verre.com](http://www.bourgogne-vigne-verre.com)