

DOMAINE BERTAGNA

VOSNE ROMANÉE

Premier Cru

LES BEAUX MONTS

■ AOC

Appellation Vosne-Romanée Premier Cru contrôlée

■ TERROIR

Superficie : 0ha 92

Entre les Echezeaux et le Richebourg

Côteau riche en cailloux, excellent drainage

■ CÉPAGE

Pinot Noir 100%

Densité de la plantation : 10 000 pieds/ha

Taille : Guyot

■ TECHNIQUES CULTURALES

Travail du sol biologique

Contrôle du rendement (ébourgeonnage et éventuellement vendange en vert)

Vendange manuelle. Sélection des grains à la vigne et table de tri

■ VINIFICATION

30% à 50% de grappe entière

Fermentation lente et contrôlée sur 3 semaines minimum

■ ELEVAGE

15 à 18 mois en fûts de chêne français

50% de fûts neufs

■ DÉGUSTATION

Robe violacée et profonde

Nez : Arôme de fruits noirs (mûre) qui s'enrichit à l'aération

Bouche : étonne par sa concentration, sa texture et sa persistance sur des tanins discrets mais présents

