


# VOSNE-ROMANÉE JEAN CHAUVENET

Borgonha - França



A denominação Vosne Romanée cobre 0,31 hectares da área total de 9,50 hectares da propriedade e está localizada ao norte de Nuits-Saint-Georges em solos muito siltosos e arenosos completamente livres de seixos. A videira aqui tem 40 anos (cresce em um só lote). Toda a propriedade é cultivada com grama natural controlada com 2 ou 3 aparas por ano. A poda é realizada com a técnica de Guyot.

 100% Pinot Noir

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Açúcar:** 0,18 g/l

**Acidez Total:** 78,3 meq/l


**PH:** 3,42


**Vinificação:** A técnica utilizada prevê o desengace 100% e maceração Pré-fermentativa a 10-12 ° C durante 5-6 dias em tanque de Betão. O vinho é vinificado a 28-32 ° C durante 18 a 21 dias com duas imersões por dia para estimular a extração da cor e a presença de compostos fenólicos. Após a prensagem, os vinhos são descansados por 2-3 dias em uma cuba de retenção antes de ir para os barris.

 Envelhece 12 meses em barricas de carvalho.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Caracterizado por uma cor densa e consistente.

 Aromas de cerejas, morangos, vegetação rasteira.

 Em boca taninos bastante discretos e ligeira acidez. Apresenta boa persistência.

**Harmonização:** Assados, caça, pratos de carne servidos com molho, queijos gourmet.

 Temperatura de serviço 17°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)