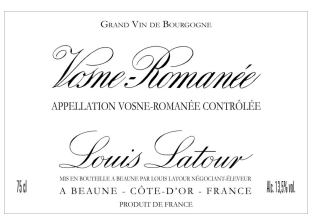
VOSNE-ROMANÉE



La geografía, el clima y el suelo de Vosne-Romanée producen algunas de las mejores uvas de la Borgoña. Gracias a los cuidados en el proceso de vinificación, los propietarios han logrado preservar la reputación de los vinos Vosne-Romanée a través de los siglos.

Los vinos son extremadamente perfumados hasta el punto de la seducción y su delicadeza en el paladar oculta su poder latente. De esta denominación son algunos de los vinos más longevos de Borgoña.

Productor:	Louis Latour
Denominación:	Vonse-Romanée
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Nuits
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Pinot Noir 100%
Edad del viñedo:	30 años
Suelo:	arcilla ferruginosa
Rendimiento por hectárea:	40 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional
Crianza:	10-12 meses
Tipo de barrica:	roble francés, 20% nueva
Temperatura de servicio:	14-15°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

NOTAS DE CATA

Con un profundo color rojo rubí, el Vosne-Romanée desarrolla aromas a madera con notas de cereza y clavo. En boca, fresco y largo, se caracteriza por notas de moca, regaliz y grosella negra.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es