



# Vosne Romanee 2018

## Domaine des Perdrix

Druerne til denne vin er høstet fra 3 forskellige parceller i Vosne-Romanée: *Les Quartiers de Nuits*, *Lets Hautes Maizières* og *Les Chaladins*. Stokkenes er både af ældre karakter såvel som en mere ung og frisk, da de er plantet mellem 1921 og 1980. Parcellerne ligger i den nordlige ende af Vosne-Romanée og grænser op til Grand Cru-marken Clos de Vougeot.

Druerne høstes ved håndkraft, og inden den alkoholiske gæring sættes i gang, udføres 4-6 dages koldgæring, hvor der ikke udtrækkes farve og tannin, men udelukkende fenoliske smagsaromaer. Man gærer med 60% helklaser, hvor stilkene er med til at give ekstra struktur til den ellers bløde Pinot Noir drue, så man sikrer sig muligheden for en solid udvikling på flasken. Der gæres desuden med naturgær, for at sikre vinens terroiraftryk

Efter gæringen er færdig, lagres vinen på 228 liters egetræsfade (30% nye) i 18 måneder.

Takket være den omhyggelige fremstillingsproces, udtrykker vinen i glasset sig med noter af mørke bær, subtile krydderier med en imponerende lang og vedhængende smag og et velbalanceret udtryk.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin