



# Vosne Romanée Les Barreaux

2021



## Regione

**Suolo:** Due parcelle all'interno del climat: una su un terreno magro, sabbioso e molto calcareo, caratterizzato da una pendenza pronunciata e numerosi affioramenti rocciosi; l'altra sul versante nord, con un suolo più argilloso e una pendenza meno marcata.

**Esposizione:** Nord/Est

**Superficie:** 0,71 ettari



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



## Vinificazione

Si effettua una lunga macerazione, tra 25 e 30 giorni, con una fase pre-fermentativa a freddo e una post-fermentativa mantenuta a caldo. Lieviti indigeni, estrazione lenta e delicata. 100% diraspato.



## Affinamento

L'affinamento avviene in rovere francese per 15/18 mesi, di cui il 15% è legno nuovo.



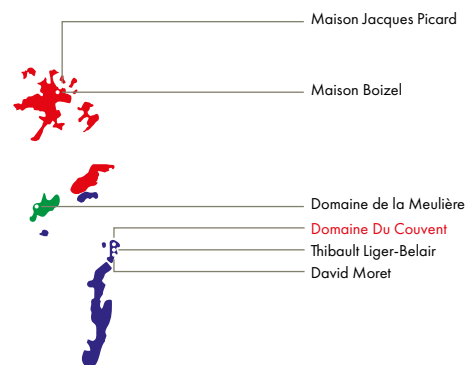
**Grado alcolico** 13,5% vol



Les Barreaux offre un stile estremamente dritto e puro, molto aereo, quasi floreale, dotato di una finezza di grande classe. La sua tensione gli conferisce una reale capacità di invecchiamento. Da giovane, presenta una mineralità e sottili note di frutti rossi e frutti di bosco.



Si abbina perfettamente a piatti delicati come tartare di carne, filetti di vitello, pollame nobile e primi piatti con sughi leggeri. Ottimo anche con formaggi a pasta molle o caprini freschi, valorizzando la sua finezza e la sua freschezza.



750 ml



Distribuito in Italia da

**A** ALLEGRINI  
WINE  
DISTRIBUTION