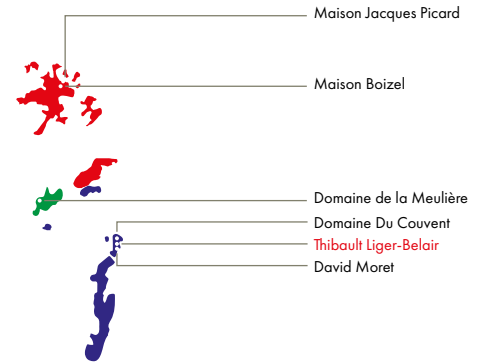




Richebourg Grand Cru

2021



Regione

00,52 ettari di viti piantate tra il 1931 e il 1936. Questa parcella, considerata uno dei più grandi cru di Vosne-Romanée, è anche la più antica. Si trova nella parte storica di Richebourg, a sud dell'appellazione, a circa 50 metri a nord di Romanée-Conti.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale



750 ml



Vinificazione

Il 30% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

Il 60% di botti di rovere nuove viene utilizzato per un periodo di affinamento di 20 mesi.



Grado alcolico 13,5% Vol



Questo vino possiede un bouquet intenso di viola e rosa, con note di mora, lampone, fragola di bosco, melograno, ribes nero, tartufo e diverse sfumature speziate. Al palato, relativamente corposo e ricco, mostra una bella intensità e una buona mineralità, con un lungo finale.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti di cacciagione, arrostiti di carne rossa, funghi porcini, tartufo nero e formaggi stagionati.

