

## VOSNE-ROMANÉE « AUX RÉAS »



- Localisation: Vosne Romanée
- Surface : 0.55 hectares
- Sol: Argilo Calcaire
- Cépage :pinot noir
- Vignes plantées en 1981
- 3576 bouteilles

### Histoire

Cette parcelle se trouve juste à côté du 1er cru du même nom, au sud du village. Ce Climat mérite d'être vinifié séparément.

### Viticulture

Vin certifié bio. Effeuvillage manuel.



### Récolte

Vendangé à la main. La vendange est triée à la main sur une table de tri. L'encuvage est fait par gravité.

### Vinification

En cuve ouverte. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. Pressurage long, levures indigènes. La vinification dure entre 20 et 25 jours.

### Élevage

En Fût de chêne pour une durée de 14 à 18 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 20%. La mise en bouteille est faite en accord avec les cycles lunaires sans collage ni filtration.