



Domaine Michel Gros

VOSNE-ROMANÉE



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOL: Calcaire

VINIFICATION: Vendanges manuelles, égrappage de 80 à 100 % selon les années. Cuvaison durant 15 à 18 jours environ, en cuves de chêne ouvertes, à basse température (contrôle des températures par thermo-régulation).

DEGUSTATION:

Œil: robe violette intense et profonde, très soutenue

Nez: est sublime, concentré et profond, sur des arômes de fruits rouges et noirs comme la framboise, la fraise et le cassis, le deuxième nez évoque des arômes légèrement épicés, de cuir, et de torréfaction

Bouche: fraîche, équilibrée, intense et d'une belle longueur

Accompagne parfaitement de nombreux plats : gibiers à poils ou à plumes, braisés ou grillés, fromages à saveur intense.

ABV: 13%

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: Limestone

VINIFICATION: Manual harvest, destemming from 80 to 100% depending on the year. Fermentation for about 15 to 18 days, in open oak vats, at low temperature (temperature control by thermo-regulation).

DEGUSTATION:

Eye: intense and deep purple robe, very strong

Nose: is sublime, concentrated and deep, on aromas of red and black fruits such as raspberry, strawberry and blackcurrant, the second nose evokes slightly spicy, leather and roasting aromas

Palate: fresh, balanced, intense and of a good length.

Perfect with many dishes: game or feathered game, braised or grilled, cheeses with intense flavor

ABV: 13.5%