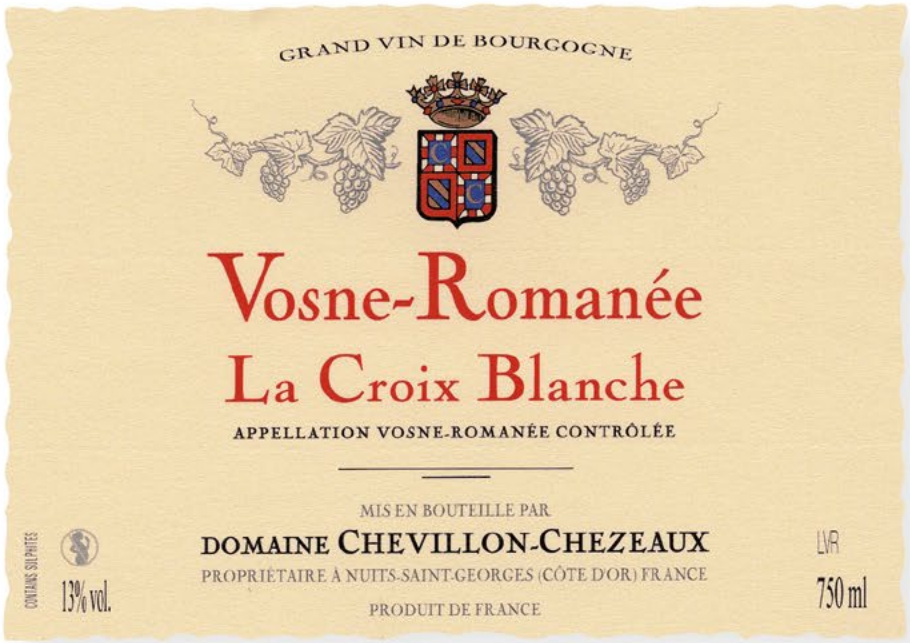



## Surface de production

30 ares 26 centiares

## Cépage

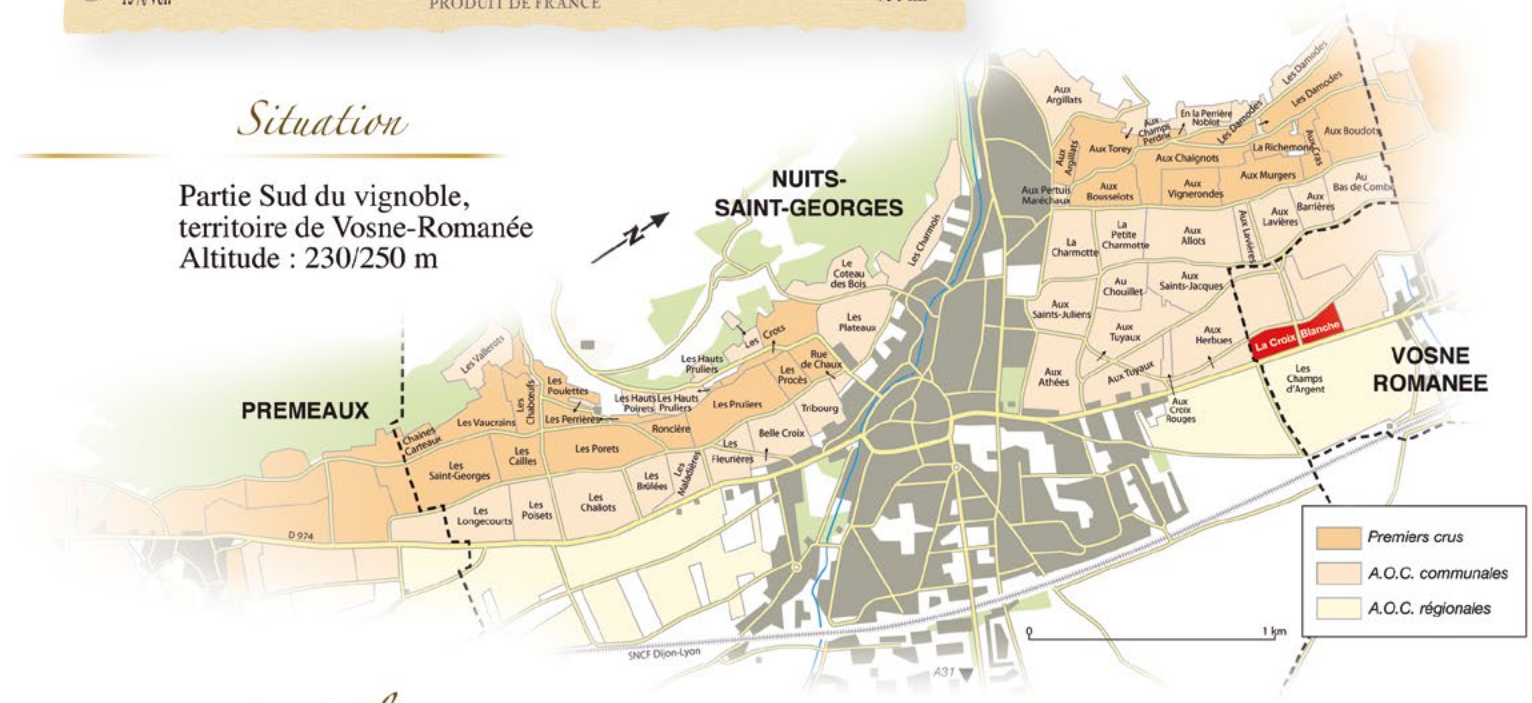
Pinot Noir

## Lieux dits

La Croix Blanche

## Situation

Partie Sud du vignoble,
territoire de Vosne-Romanée
Altitude : 230/250 m




## Les Sols

Sols calcaires mêlés à des marnes argileuses selon une profondeur qui varie de quelque dizaines de centimètres à 1 mètre. Exposition au levant.

## Le Vin

Les Vosne-Romanée symbolisent par dessus tout l'élégance. La robe est soutenue. Le fruit mûr sur fond épicé constitue le bouquet, assorti de fraise et de framboise, de myrtille et de cassis.
Les arômes sont fondus et raffinés. Au palais, le velours et la distinction s'exprime. Vin de garde équilibrant richesse et tanins, texture et architecture sous une attaque bien enlevée.

## Accompagnements

Volailles rôties, Gibier à plume rôti, Viandes en sauces, Foie gras poêlé et Fromages fins.

## Âge de la vigne

55 ans

## Température de service

15 à 16 °C