

# NOS APPELLATIONS

## Liste des vins disponibles

### Vins de la Côte de Nuits

#### Vin blanc

Bourgogne Chardonnay

#### Vins rouges

Bourgogne Pinot Noir

Hautes-Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes »

Vosne-Romanée

Nuits-Saint-Georges

Gevrey-Chambertin

Fixin

Vosne-Romanée 1er Cru « Les Beaux Monts »

Chambolle Musigny 1er Cru « Les Groseilles »

Chambolle Musigny 1er Cru « Les Amoureuses »

Echezeaux Grand Cru

Clos de Vougeot Grand Cru

Grands-Echezeaux Grand Cru

Clos de la Roche Grand Cru

Chambertin Grand Cru

### Vins de la Côte de Beaune

#### Vins blancs

Puligny Montrachet

Meursault

Puligny 1er Cru « Les Folatières »

Meursault 1er Cru « Les Charmes »

Corton Charlemagne Grand Cru

#### Vins rouges

Savigny-Les-Beaune

Pommard 1er Cru

Savigny-Les-Beaune 1er Cru « Les Narbantons »

Volnay 1er Cru « En Caillerets »

---

AJ VAONA

9, rue de la Fontaine  
21700 VOSNE ROMANÉE  
FRANCE



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## BOURGOGNE CHARDONNAY

---

### APPELLATION

BOURGOGNE CHARDONNAY

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 25 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Terrains jurassiques avec graviers et  
cailloutis calcaires sur argile profond

Cépage : 100% Chardonnay

---

### VINIFICATION



Juste après la vendange, et sans avoir été égrappées, les baies sont directement pressées dans un pressoir pneumatique. Un débourage s'avèrera ensuite nécessaire avant que les jus ne soient mis en fûts où ils effectueront leur fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



8 mois en fûts de chêne français

10% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Ce Bourgogne Chardonnay au nez complexe lui confère une puissance aux notes boisées, gage de belle qualité. Charmeur, il libère des arômes d'agrumes et des notes de fruits exotiques.

Température de service : entre 12 et 14°



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## BOURGOGNE PINOT NOIR

---

### APPELLATION

BOURGOGNE PINOT NOIR

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 48 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Eraflage à 100%, macération pré-fermentaire à froid, remontages et pigeages.

---

### ÉLEVAGE



10 mois en fûts de chêne français  
Fûts d'un vin

---

### DÉGUSTATION



Ce vin offre une robe riche en couleurs, un rouge cerise. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs. Structuré en bouche, il est souple et rond.

Température de service : entre 14 et 16°

---

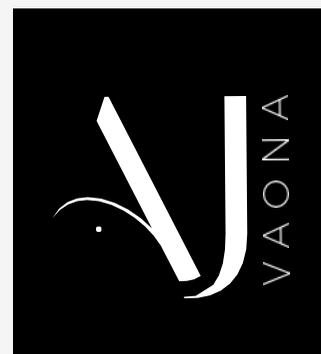
### ACCORD METS ET VINS



Il s'associera très bien avec des mets délicats ainsi que des tourtes à la viande ou à la volaille ou encore avec un pot-au-feu.

# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS LES DAMES HUGUETTES

### APPELLATION

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS  
LES DAMES HUGUETTES

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 50 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Terrain cailloutis calcaires

Cépage : 100% Pinot Noir

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

### ÉLEVAGE



12 à 15 mois en fûts de chêne français  
Fûts d'un vin

### DÉGUSTATION



Un bouquet frais aux notes de fruits rouges et noirs (framboise, cassis...) doublé de parfums de fleurs (rose, violette...) et d'une agréable touche de minéralité vous inviteront à la dégustation.

Température de service : entre 14 et 16°

# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## VOSNE-ROMANÉE

---

### APPELLATION

VOSNE-ROMANÉE VILLAGE

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 45 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Calcaire reposant sur un sous-sol pierreux et marneux

Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



12 à 18 mois en fûts de chêne français

35% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Ce vin est soutenu par des tanins assez discrets et une acidité peu marquée. Charnu et doté d'une bonne persistance, sa typicité met en relief des parfums de cerise, de fraise et de sous-bois.

Température de service : entre 14 et 16°

# VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## NUITS-SAINT-GEORGES

---

### APPELLATION

NUITS-SAINT-GEORGES VILLAGE

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 30 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Argilo-calcaire du Jurassique moyen avec relief de failles

Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



12 à 18 mois en fûts de chêne français  
30% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Les vins d'un caractère tannique et solide, riche et charpenté, sont dotés d'un bel équilibre et d'une belle longueur en bouche ainsi que d'une finale délicate mais racée. Il en résulte un vin de caractère qui ne laissera personne indifférent.

Température de service : entre 14 et 16°



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## GEVREY-CHAMBERTIN

---

### APPELLATION

GEVREY-CHAMBERTIN VILLAGE

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 45 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Alluvions, cailloutis calcaires, et marnes sableuses

Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



12 à 18 mois en fûts de chêne français  
30% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Une belle structure, des tanins qui jouent sur le velours et un grain très fin confèrent à ce vin une structure charpentée et bien équilibrée. Agréable sur son fruit, c'est aussi un vin de garde.

Température de service : entre 14 et 16°



# VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## FIXIN VIEILLE VIGNE

---

### APPELLATION

FIXIN VIEILLE VIGNE VILLAGE

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 65 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : pierreux sur argilo-calcaire

Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



12 à 18 mois en fûts de chêne français

20% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



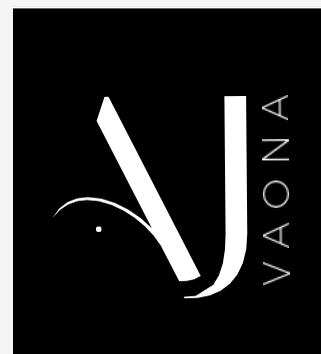
Robe pourpre et soutenue. Son nez engageant évoque un coulis de fruits rouges, en bouche il étonnera par sa gourmandise et sa générosité.

Température de service : entre 14 et 16°

---

# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



VOSNE-ROMANÉE  
PREMIER CRU LES BEAUX-MONTS

---

## APPELLATION

VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU LES BEAUX-MONTS

---

## L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 30 ans  
Densité : 10000 pieds/ha  
Sol : Argilo-calcaire  
Cépage : 100% Pinot Noir

---

## VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

## ÉLEVAGE



12 à 18 mois en fûts de chêne français  
40% de fûts neufs

---

## DÉGUSTATION



Ce vin livre de fines notes de griottes, de framboises et une note boisée en filigrane. Tout ici n'est que finesse, délicatesse et nuances.

Température de service : entre 14 et 16°

---

# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU LES GROSEILLES

### APPELLATION :

CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU LES GROSEILLES

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 45 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : 100% Pinot Noir

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

### ÉLEVAGE



12 à 18 mois en fûts de chêne français

40% de fûts neufs

### DÉGUSTATION



La belle situation de cette vigne plantée dans les meilleurs finages de Chambolle vous invitera à une dégustation haute en couleurs. Sédusant par nature, son élégance et sa droiture vous surprendront. Sa robe d'un rubis profond s'associera à une complexité aromatique digne des plus grands vins.

Température de service : Entre 14 et 16°

# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU LES AMOUREUSES

### APPELLATION

CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU LES AMOUREUSES

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 40 ans  
Densité : 10000 pieds/ha  
Sol : Argilo-calcaire  
Cépage : 100% Pinot Noir

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

### ÉLEVAGE



12 à 18 mois en fûts de chêne français  
40% de fûts neufs

### DÉGUSTATION



Ce vin révèle des notes boisées, de truffes ou de champignons. Certaines années offrent des notes musquées, presque animales, mais toujours avec beaucoup de retenue et d'élégance. En bouche, une sensation soyeuse, avec des tannins d'une grande noblesse et d'une intensité veloutée et fraîche vous séduiront.

Température de service : Entre 14 et 16°

# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## ECHEZEUX GRAND CRU

---

APPELLATION  
ECHEZEUX GRAND CRU

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 50 ans  
Densité : 10000 pieds/ha  
Sol : Argilo-calcaire  
Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



18 mois en fûts de chêne français  
60% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



L'Echezeaux présente des arômes vanillés, fumés, boisés et de torréfaction. Sa robe rubis et profonde offrira une belle complexité aromatique qui s'exprimera entre 5 et 7 ans.

Température de service : entre 14 et 16°



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

---

### APPELLATION

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 60 ans  
Densité : 10000 pieds/ha  
Sol : Argilo-calcaire  
Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



18 mois en fûts de chêne français  
80% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Ce vin rond et charnu offre un bouquet d'une intensité aromatique exceptionnelle où se mêlent des parfums concentrés de fruits rouges et noirs (cerises, mûres, cassis), de vanille et d'épices, de sous-bois, de violette et avec l'âge de fourrure.

Température de service : entre 14 et 16°



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## GRANDS-ECHEZEUX GRAND CRU

---

### APPELLATION

GRANDS-ECHEZEUX GRAND CRU

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 60 ans  
Densité : 10000 pieds/ha  
Sol : Argilo-calcaire  
Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



18 mois en fûts de chêne français  
80% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Les tannins de ce Grand Cru sont nobles, le soyeux et la fraîcheur sont parfaitement complémentaires et harmonieux. La fin de bouche extrêmement longue exalte des sensations d'une extrême élégance.

Température de service : entre 14 et 16°



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

---

### APPELLATION

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 45 ans  
Densité : 10000 pieds/ha  
Sol : Argilo-calcaire  
Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



18 mois en fûts de chêne français  
80% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



La bouche est enveloppante, les tanins sont bien présents et apportent de la vigueur au vin. La tension fine se marie à la perfection avec les aromatiques du vin. C'est un Grand Cru certes, masculin mais élégant et racé qui impressionne par sa persistance aromatique.

Température de service : entre 14 et 16°



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



CHAMBERTIN  
GRAND CRU

---

APPELLATION  
CHAMBERTIN GRAND CRU

---

## L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 65 ans  
Densité : 10000 pieds/ha  
Sol : Argilo-calcaire  
Cépage : 100% Pinot Noir

---

## VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

## ÉLEVAGE



18 mois en fûts de chêne français  
90% de fûts neufs

---

## DÉGUSTATION



A la fois délicat, rond et puissant, il offre un extraordinaire bouquet où se mêlent des arômes de fruits rouges, de réglisse et de cuir. Sa structure lui permet de bien vieillir.

Température de service : entre 14 et 16°



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## PULIGNY-MONTRACHET

---

### APPELLATION

PULIGNY-MONTRACHET VILLAGE

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 35 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Calcaire reposant sur un sous-sol pierreux et marneux

Cépage : 100% Chardonnay

---

### VINIFICATION



Juste après la vendange, et sans avoir été égrappées, les baies sont directement pressées dans un presseur pneumatique. Un débouillage s'avèrera ensuite nécessaire avant que les jus ne soient mis en fûts où ils effectueront leur fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



8 à 10 mois en fûts de chêne français  
30% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Ce vin charnu, doté d'une bonne persistance, est très aromatique, sa typicité met en relief quelques notes florales et acidulées d'agrumes.

Température de service : entre 12 et 14°C



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## MEURSAULT

---

### APPELLATION

MEURSAULT VILLAGE

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 40 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Calcaire reposant sur un sous-sol pierreux  
et marneux

Cépage : Chardonnay

---

### VINIFICATION



Juste après la vendange, et sans avoir été égrappées, les baies sont directement pressées dans un pressoir pneumatique. Un débouillage s'avèrera ensuite nécessaire avant que les jus ne soient mis en fûts où ils effectueront leur fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



8 à 10 mois en fûts de chêne français

30% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Ces vins sont charnus, dotés d'une bonne persistance. Très aromatiques, leur typicité met en relief des arômes de fruits exotiques.

Température de service : entre 12 et 14°C



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES FOLATIÈRES

---

### APPELLATION

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES FOLATIÈRES

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 45 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Calcaire reposant sur un sous-sol pierreux et marneux

Cépage : Chardonnay

---

### VINIFICATION



Juste après la vendange, et sans avoir été égrappées, les baies sont directement pressées dans un pressoir pneumatique. Un débourage s'avèrera ensuite nécessaire avant que les jus ne soient mis en fûts où ils effectueront leur fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



8 à 10 mois en fûts de chêne français

30 à 40% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



La finesse des notes de fleurs blanches, mêlée aux fruits parfaitement mûrs, croquants et juteux jaillissent du verre. Une nuance de citron et de zeste d'orange apporte juste ce qu'il faut pour que ce beau vin crée une harmonie parfaite.

Température de service : entre 12 et 14°C

# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## MEURSAULT

PREMIER CRU LES CHARMES

---

### APPELLATION

MEURSAULT PREMIER CRU LES CHARMES

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 45 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Calcaire reposant sur un sous-sol pierreux et marneux

Cépage : Chardonnay

---

### VINIFICATION



Juste après la vendange, et sans avoir été égrappées, les baies sont directement pressées dans un pressoir pneumatique. Un débouillage s'avèrera ensuite nécessaire avant que les jus ne soient mis en fûts où ils effectueront leur fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



8 à 12 mois en fûts de chêne français

30 à 40% fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Ce vin est une véritable dentelle, alliant finesse et subtilité sur des notes de fleurs blanches et de poire. Long et structuré, sa texture soyeuse en fait un vin d'une immense finesse, alliant subtilité et élégance.

Température de service : entre 12 et 14°C



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## CORTON CHARLEMAGNE

GRAND CRU

---

### APPELLATION

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 42 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Calcaire reposant sur un sous-sol pierreux et marneux

Cépage : Chardonnay

---

### VINIFICATION



Juste après la vendange, et sans avoir été égrappées, les baies sont directement pressées dans un pressoir pneumatique. Un débouillage s'avèrera ensuite nécessaire avant que les jus ne soient mis en fûts où ils effectueront leur fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



8 à 12 mois en fûts de chêne français

60% fûts neufs

---

### DÉGUSTATION

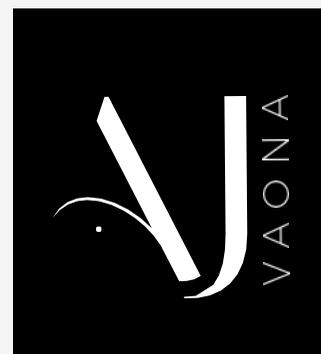


La remarquable exposition de ce Grand Cru révèle des vins gras et onctueux. Mêlant des arômes de fleurs et d'agrumes, quelques notes minérales s'exalteront de ce breuvage à la fois riche et velouté. Un nez complexe aux arômes d'amandes, de vanille et de notes fumées offrira une très bonne persistance en bouche.

Température de service : entre 12 et 14°C

# VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

---

### APPELLATION

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE village

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 50 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



12 à 15 mois en fûts de chêne français

20% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Le nez de ce Savigny vous accompagnera sur des notes de fruits noirs et rouges (cerise, framboise). Dans sa jeunesse, la bouche est une merveille de gourmandises, quant à la sagesse gagnée au fil des ans, elle apportera plénitude et harmonie.

Température de service : entre 14 et 16°C.



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU LES NARBANTONS

### APPELLATION

SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU LES NARBANTONS

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 50 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Calcaires avec marnes gremeleuses

Cépage : 100% Pinot Noir

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

### ÉLEVAGE



12 à 15 mois en fûts de chêne français  
30% de fûts neufs

### DÉGUSTATION



Son bouquet est élégant et marqué par une dominante de fruits rouges. Ces vins se distinguent par une robe d'intensité soutenue et leur distinction en fait un vin d'une grande générosité dans sa jeunesse. Avec quelques années de vieillissement, il vous séduira par son caractère franc et sa vinosité harmonieuse.

Température de service : entre 14 et 16°C.

# VAONA

VOSNE • ROMANÉE



POMMARD  
PREMIER CRU

---

APPELLATION  
POMMARD PREMIER CRU

---

## L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 45 ans  
Densité : 10000 pieds/ha  
Sol : Argilo-calcaire  
Cépage : 100% Pinot Noir

---

## VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

## ÉLEVAGE



12 à 18 mois en fûts de chêne français  
40% de fûts neufs

---

## DÉGUSTATION



Ce vin de Pommard possède une belle robe couleur rubis profond aux nuances framboise. Son nez est puissant et fin à la fois, avec une dominante de fruits rouges. D'une belle longueur en bouche, ce vin présente un caractère puissant et concentré, et ses tanins racés sauront séduire le dégustateur.

Température de service : entre 14 et 16°C.



# V VAONA

VOSNE • ROMANÉE



## VOLNAY

PREMIER CRU LES CAILLERETS

---

### APPELLATION

VOLNAY PREMIER CRU LES CAILLERETS

---

### L'ESSENTIEL

Age de la vigne : 60 ans

Densité : 10000 pieds/ha

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : 100% Pinot Noir

---

### VINIFICATION



Vendange éraflée à 100%, fermentation avec levures indigènes, pigeages légers ainsi que remontages. Macérations longues avec dégustation quotidienne en fin de fermentation alcoolique.

---

### ÉLEVAGE



12 à 18 mois en fûts de chêne français  
60% de fûts neufs

---

### DÉGUSTATION



Ce vin se caractérise par de jolies notes complexes de fruits rouges et d'épices ainsi que par une belle puissance en bouche, tout en gardant de la fraîcheur et une très grande longueur en bouche. Une belle acidité en fait un vin parfaitement équilibré et de garde.

Température de service : entre 14 et 16°C.

