

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

Vosne Romanée 2004

100% PINOT NOIR



LIEU DE PRODUCTION : La commune de Vosne Romanée est la plus mythique de la Bourgogne puisqu'elle dispose des Grands Crus les plus réputés : Richebourg, Romanée-Saint-Vivant, Echézeaux, Grand Echézeaux, etc.

QUANTITE : 4 500 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Très soutenu par les tanins, ce vin est de longue garde. La matière est charnue avec une très grande persistance aromatique. Du point de vue olfactif les arômes sont des fruits rouges évoluant sur sous-bois.

PLATS CONSEILLES : Le VOSNE ROMANEE accompagne particulièrement bien un fricassé de champignons, des oeufs en meurette, un marcassin sauce noire.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 ° C

APOGEE : 2014

GROWING AREA : This commune is the most mythical of Burgundy including several famous appellations such as Richebourg, Romanée-Saint-Vivant, Echézeaux, Grand Echézeaux, etc.

QUANTITY : 4 500 bottles per year.

TASTING NOTES : Full bodied, fleshy, solid and sustained by the tannins this wine have a good persistence of red fruit aromas developing to undergrowth. The Vosne Romanée is exceptionally suitable for ageing..

MEAL SUGGESTION : The Vosne Romanée will match wonderfully with fricassée of mushrooms, a young wild boar cooked in a black sauce.

SERVE AT : 16-18 ° C

APOGEE : 2014