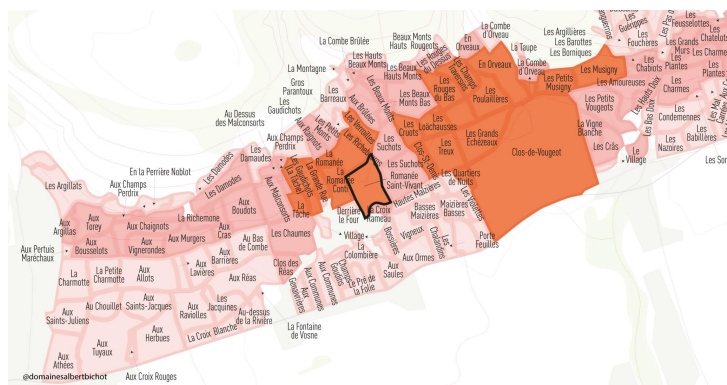




地点
勃艮第

葡萄品种
黑皮诺

风土
高岭土壤

酒款介绍

Vosne-Romanée是勃艮第(Nuits)山坡上的一个神圣村庄。这里集中了6个传奇的特级园，无疑是这里的特殊土壤所致！约1000年前，位于Hautes-Cotes附近的圣维旺修道院的修士们就已经开始开垦这些土地。这个已经成为神话的葡萄园就位于Romanée-Conti的下方。

酿造/陈酿

手工采摘，葡萄到达酿酒厂后进行筛选。在温控木桶中进行发酵浸渍18至21天。在橡木桶中陈酿（40至50%新桶）16至18个月。

品鉴

他的花束带有果酱、肉豆蔻和皮革的味道，展现了勃艮第顶级葡萄园所能展现的品质和微妙之处。这款葡萄酒具有控制力，柔和而细腻，口感复杂而优雅。收尾悠长，非常悠长 是一款伟大的葡萄酒。

侍酒

在16-17C下享用。
长期陈年葡萄酒：7至10年甚至更长。

食物搭配

肉类精心烹饪，烤制或调味（牛肉、羊肉、猪肉、野味、鸭肉）
中等到浓郁的奶酪
理想食谱：罗西尼牛柳

