

VOSNE ROMANEE AUX REAS



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Vosne-Romanée

AUX RÉAS

Appellation d'Origine Protégée

PLANTATION

Cultivée sur 1 Ha 65 Ares et 32 ca, la vigne de Vosne Romanée aux Réas en appellation village, prolonge le "Clos des Réas", 1^{er} cru et monopole familial.

Un cépage unique : 100% Pinot Noir pour ce rouge très expressif.

Situé au pied de Nuits-Saint-Georges, ce climat, exprime avec beaucoup de caractère la douceur veloutée d'un Vosne.

CULTURE DES SOLS

La culture des sols, voulue par le domaine, reste traditionnelle avec une intervention du vigneron contrôlée et basée sur l'observation et le respect de principes s'inscrivant dans la durabilité. Mathias porte une attention toute particulière à la taille des vignes pour en améliorer le rendement et la vigueur, pratiquant l'effeuillage, la vendange en vert si nécessaire ainsi que le labourage des sols.

VINIFICATION

Toutes nos vendanges, sans exception, sont faites à la main. Les raisins sont ramenés à la cuverie dans de petites caisses afin de prévenir tout écrasement des grappes et sont contrôlés sur une table de tri avant un égrappage complet à 100 %, tout en douceur : les baies non éclatées libèrent alors leurs sucres tout doucement et régulièrement.

S'ensuit une macération à froid pendant 48 heures puis contrôle de la température qui n'ira pas au-delà de 34°. Pigeage traditionnel et macération 10 à 14 jours en cuve, pressage par presseoir pneumatique et débourageage.

L'élevage de ce vin se fait avec 40% de fûts de chêne neuf et les 60% de fûts restants ayant déjà été vinifié 2 ou 3 autres vins. Le but : mettre le fruit en évidence et non le boisé. On pourra ainsi lui permettre d'évoluer dans le temps sur des notes de fruits plus murs et aussi plus fauves.

La mise en bouteille se fait par gravité, sans pompe afin de ne pas brusquer le vin.

CARACTERES DES VINS

Offrant un potentiel de garde selon les millésimes, le Vosne Romanée aux Réas brillera autour de gibier, magret de canard et autres délices rôtis.

Se boit entre 14° et 16°.