

Domaine Méo-Camuzet, Vosne-Romanée rouge 2004 (75cl)

Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :



Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Jean-Nicolas Méo (Domaine MEO-CAMUZET)

Millésime: 2004

Appellation: Vosne-Romanée

Couleur: rouge

Format: 75cl

Description du produit :

Présentation par le Domaine du Vosne-Romanée Village:

Dégustation

Une belle intensité de vin, soutenue par beaucoup de fraîcheur et de minéralité. Le soyeux et l'équilibre de l'appellation sont également présents et le vin en général bien ouvert aromatiquement.

Garde

Malgré son acidité, le vin est très abordable, voire séducteur au départ. Mais il vieillit très bien : il gagne en profondeur et en équilibre.

Élevage

Les deux parcelles, vinifiées séparément et assemblées avant mise en bouteilles, supportent bien le fût neuf (une proportion de 50 % est en général de mise) et ont besoin d'un élevage long.

Vinification

La vinification ne nécessite rien de particulier, l'équilibre atteint dans les vignes garantissant une bonne extraction.

Vignes

Les plantations sont d'âges différents : l'âge de raison est presque atteint pour les Barreaux (25-30 ans), les Communes sont plus vieilles (presque 60 ans). Pour la partie la plus jeune des Barreaux, la production a été vigoureuse mais est en train de s'équilibrer et ne nécessite plus de traitement spécial. Un impératif toutefois : la récolte tardive des Barreaux pour assurer une pleine maturité.

Superficie, situation et orientation

Deux parcelles différentes pour un total de 1,4 ha environ : « les Barreaux », à mi-coteau dans un sol digne des grands crus (la vigne est proche du Richebourg), donnent au vin ce côté si frais (exposition nord-est) ; « les Communes », au centre du village, dans un sol classique de l'appellation, ajoutent une touche de soyeux supplémentaire.

Description brève du produit :