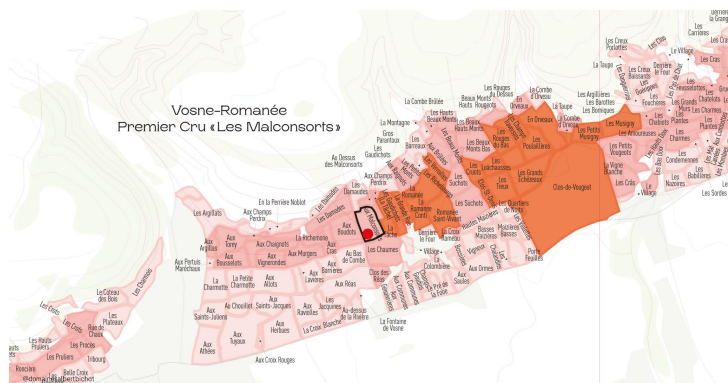


VOSNE-ROMANÉE PREMIER CRU "LES MALCONSORTS" DOMAINE DU CLOS FRANTIN



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols calcaires de rendzine
Superficie du vignoble : 1,76 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Les Malconsorts est un Premier Cru exceptionnel de Vosne-Romanée. Nous avons la chance de posséder 1,75 ha de ce joyau situé à proximité immédiate de parcelles mythiques. A vol d'oiseau, la Romanée-Conti est à moins de 400 mètres et le Richebourg à moins de 600 !

Le nom du climat semble faire référence à des querelles ou batailles judiciaires entre des plaideurs qui auraient "mal" agi pour la propriété de cette terre magique qu'ils détenaient en communauté de biens ("Consorts" en latin).

Climat contigu à La Tâche, "Les Malconsorts" est situé dans un secteur connu pour être particulièrement solaire.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin exprime le caractère exceptionnel d'un grand terroir combiné à un grand cépage. Bouquet fin et complexe aux notes de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis) mêlées à un boisé délicat et à de subtiles touches d'épices. En bouche, sa texture suave et pleine est soutenue par une charpente aux tannins élégants. Un grand vin racé, doté d'une remarquable longueur en bouche.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés

Recette idéale : tournedos de bœuf Rossini

CITATIONS

Revue du Vin de France : 95/100 (2022)

Jasper Morris : 93-96/100 (2022)

Decanter : 96/100 (2020)

The World of Fine Wine : 96-97/100 (2019)

