



Mondialement connue pour ses grands terroirs, la commune de Vosne-Romanée, à mi-chemin entre Nuits-Saint-Georges et Chambolle-Musigny, compte parmi les grands crus la célèbre Romanée Conti ou encore les Richebourg. On y trouve uniquement des vins rouges.

## TERROIR

Les raisins de cette cuvée proviennent du lieu-dit « Aux Communes », situé juste sous le village. Les vignes s'étendent sur des sols argilo-calcaires à alluvions. Ce sont des terres légères et bien drainées.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendangés à la main, les raisins sont ensuite très soigneusement triés sur table. Les vinifications sont peu interventionnistes et tout est fait pour ne pas dénaturer ce beau terroir, en privilégiant l'expression de sa finesse. L'élevage dure environ 18 mois en fûts.

## DÉGUSTATION

La robe est vive et soutenue et le nez se caractérise par sa grande élégance. On y trouve des notes de cerise, de fraise et de sous-bois. En bouche, les tannins sont présents mais bien murs. Ce vin très charnu offre une grande persistance aromatique.

Le Vosne-Romanée Decelle & Fils se prêtera bien aux accords de puissances, fromages faits, gibiers ou viande rouge. Il gagnera en complexité avec 15 à 20 ans de vieillissement.