



Domaine
Georges MUGNERET-GIBOURG



VOSNE-ROMANÉE



2014

Un beau classique.

Caractéristiques

Belle robe d'un rouge profond. Le nez, fruité, révèle la mûre et la myrtille ainsi que quelques nuances de moka. La bouche, aux arômes de cerises, de fraises et de sous-bois, est riche et ample.

Très belle persistance aromatique.

Terroir

Au nord-est de Vosne-Romanée : Les Chalandins. Attenant au Domaine : Le Pré de la Folie, Les Champs Goudin et La Colombière (très reconnaissable par l'éolienne érigée en son milieu pour prévenir des gelées de printemps). Au sud de Vosne-Romanée : Les Croix Blanches. Les parcelles sont plantées sur sols argilo-calcaires.

Origine

Les Chalandins et Les Croix Blanches ont été héritées par André Mugneret de ses parents en 1938. Les autres parcelles ont été achetées en même temps que la Maison en 1934.

Garde

A boire sur le fruit juste après la mise en bouteille, ou à garder au maximum une dizaine d'année. Le bon accord : viande rouge grillée ou rôtie accompagnée de petites pommes de terre nouvelles, poêlées au beurre salé (la Bonnotte de Noirmoutier est l'une des meilleures !...).