

VOSNE-ROMANÉE 2021

Domaine Berthaut



Situation : Le Domaine Berthaut est une exploitation viticole familiale depuis au moins 7 générations. Amélie, fille de Denis Berthaut, s'installe sur l'exploitation familiale en 2013 après des études d'ingénieur agronome-œnologue à Bordeaux. Le domaine couvre à présent 13 hectares, essentiellement sur Fixin, mais aussi Gevrey Chambertin, Vosne-Romanée et Flagey Echezeaux. La production est à 90% rouge. Amélie perpétue la tradition et

est garante de la qualité réputée du domaine. Les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement, sans désherbant chimique, et avec un travail mécanique du sol.

Encépagement : Pinot noir 100%

Terroir : argilo-calcaire – Assemblage de deux parcelles de 60 ans.

Température de Service : 16 à 17°C. Oxygénation en carafe recommandée (1h)

Potentiel de Garde : 2025 à 2032

Observations : Amélie fait partie de ces quelques jeunes vigneronnes pétris de courage, de volonté et de talent qui nous réconcilie avec cette Bourgogne mystérieuse. Ce Vosne-Romanée nous dévoile une fois encore son immense talent de vigneronne. Un nez envoutant de ronces et de petits fruits rouges, une bouche soyeuse et d'une allonge admirable.

Quelques accords : Poulette de la ferme et légume au pot, Selle de Chevreuil rôtie sauce gastrique au cassis...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com