

Domaine Debray



VOSNE-ROMANÉE ROUGE

Style: Nez très parfumé, avec un bouquet de fruits rouges et d'épices. En bouche on retrouve la finesse et l'élégance qui ont fait la réputation de ce fabuleux terroir.

Vinification: Vendange manuelle, fermentation en levures indigènes puis élevage en fût de chêne pendant 13 mois

Suggestions: Volaille / viandes rouge

Garde: Boire dans les 7 ans

