



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



GÉNÉRALITÉS

Cette parcelle appartenait aux moines de l'abbaye de Bèze qui y avaient planté de la vigne dès 630.

On l'appelle le « Roi des Vins ». Camille Rodier disait de lui « Il est à lui seul tout le Grand Bourgogne possible ».

Cépage : Pinot Noir

Superficie totale du lieu-dit : 15,99 hectares

Altitude : 270 à 280 m - Exposition : Est

Terroir : Calcaire argileux, à entroques et marnes à ostrea acuminata

NOTRE PARCELLE

Notre parcelle de Chambertin Clos de Bèze, plantée en 1949, représente une superficie de 1,50 hectare.

NOTRE CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE

Les Grands Crus sont élevés avec 80% de fûts de chêne neufs, dont les bois proviennent de l'Allier et du Nivernais. Nous privilégions une chauffe "douce" à "moyenne plus" afin d'obtenir une parfaite harmonie entre le vin et les tanins du bois.

Le Chambertin Clos De Bèze présente une belle robe pourpre intense, et son nez laisse percevoir des parfums de petits fruits rouges et réglisse qui lui donne une grande noblesse aromatique. L'attaque en bouche est équilibrée, nette, franche et riche. Les tanins fondus, épicés et précis lui offrent rondeur et légèreté en finale. Des notes sensibles de rose confèrent à ce cru élégance et sensualité. C'est un vin de grande garde.

Température de service : 16 à 18°

Harmonie gastronomique :

Lapin à la moutarde

Moussaka

Fromages affinés type Morbier