



GÉNÉRALITÉS

Ce vin, appellation village, est un mélange de différents terroirs de Gevrey-Chambertin.

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 63 ares

Vendange manuelle en petites caisses

Production annuelle : environ 3 000 bouteilles

LES VINS DE LAROZE

Les raisins sélectionnés dans l'assemblage pour le Gevrey-Chambertin de Laroze de Drouhin proviennent de belles parcelles : Clos Prieur, Les Marchais, La Platière, La Burie et Aux Corvées. Chaque parcelle a été choisie pour la qualité de son terroir, pour sa culture maîtrisée et soignée et l'âge des vignes.

VINIFICATION

Ce Gevrey-Chambertin est vinifié et élevé dans le respect de sa structure et de la personnalité de ses terroirs. L'élevage durera 18 mois dans 10 à 15% de fûts de chêne neufs.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPELLATION

Ce vin d'une magnifique harmonie est velouté, élégant et révèle de délicieuses notes de petits fruits rouges.

Température de service : 16 à 18 °C.

Harmonie gastronomique : Poulet grillé, gibiers, fromage de l'Abbaye de Cîteaux ou Brillat Savarin.