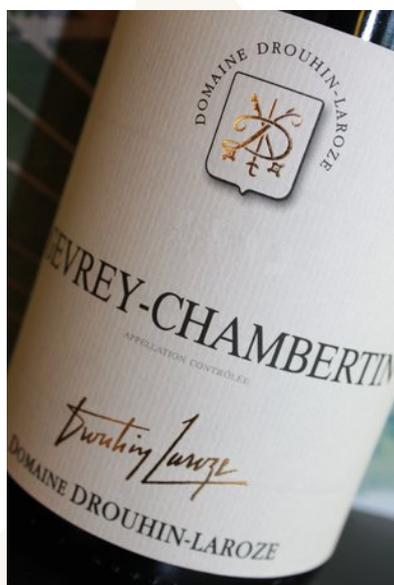




DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



GÉNÉRALITÉS

On trouve plusieurs hypothèses de la provenance de Gevrey : dérivé d'un terme gaulois « Gibriacus » ou de la combe de Lavaut, en latin, « Gaba » ce qui veut dire « gorge ».

Le nom « Gevrey » apparaît en 1219.

Cépage : Pinot Noir

Superficie totale : 330 hectares dont 51 hectares sur la commune de Brochon

Altitude : 240 à 280 m

Sol : Calcaires de comblanchien, calcaires à entroques, cailloutis de cônes

NOTRE PARCELLE

Nous possédons 8 parcelles de Gevrey-Chambertin situées sur les lieux-dits : En Combe, En Champs, En Vignes Belles, Croix des Champs, En Jouise, En Pallud, Aux Mairchais et Aux Epointures. La superficie totale de nos parcelles de Gevrey-Chambertin représente 4 hectares.

NOTRE GEVREY-CHAMBERTIN "DIX CLIMATS"

Notre Gevrey-Chambertin est élevé en fûts de chêne « d'un vin » en provenance de l'Allier et du Nivernais, avec des chauffeuses "moyenne" et "moyenne plus".

D'une grande couleur par une belle robe et une jolie texture, le Gevrey-Chambertin nous laisse en bouche une sensation de fraîcheur avec un corps délicat et de légères notes de boisé. Son tanin est fondu dans une texture tendre et soyeuse qui met en valeur son raffinement et sa finesse aromatique.

Température de service : entre 16° et 18°

Harmonie gastronomique : Tourte à l'époisses, fondue bourguignonne.