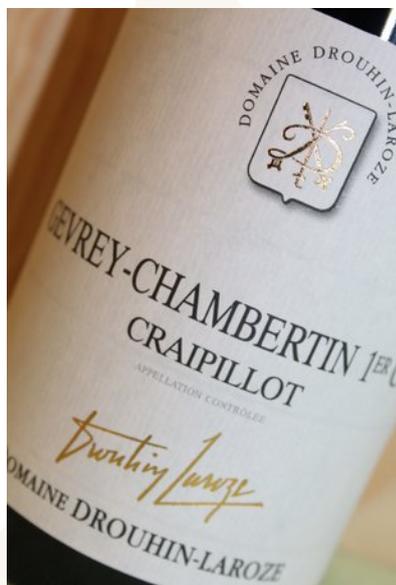


GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU CRAIPILLOT



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



GÉNÉRALITÉS

L'origine de « Craipillot » pourrait être due au fait que la terre y est très pierreuse et calcaire, « craie » désigne, en effet, un terrain pierreux.

Cépage : Pinot Noir
Superficie totale : 2,75 hectares
Altitude : 300 m - Exposition : Est
Sol : Cailloutis de cônes

NOTRE PARCELLE

Notre parcelle Craipillot, plantée en 1943 et 1953, représente une superficie de 0,26 hectare.

NOTRE GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU CRAIPILLOT

Les Gevrey-Chambertin 1er Cru sont élevés à 40% en fûts de chêne neufs complétés par des fûts « d'un vin », dont les bois proviennent de l'Allier et du Nivernais. Nous privilégions des chauffeuses « douce » à « moyenne plus » afin d'obtenir une parfaite harmonie entre le vin et les tanins du bois.

Un beau grenat intense à l'oeil, des fruits noirs et un boisé vanillé léger au nez, il nous apparaît en bouche la pureté du fruit de cassis surmonté de quelques notes de réglisse, nous donnant un tout racé, velouté et harmonieux.

Température de service : 16 à 18°

Harmonie gastronomique : Boeuf miso, jambon persillé, épousses