



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



GÉNÉRALITÉS

Il paraît qu'au Moyen Age on appelait ce climat « Petite Merveille » tant les vins qu'on y produisait étaient de qualité...

« Latricières » est une contraction de « La tricière » qui, en vieux patois bourguignon, désigne une terre impropre à la culture, une terre qui n'a guère de valeur.

Cépage : Pinot Noir

Superficie totale : 7,30 hectares

Altitude : 280 m - Exposition : Est

Sol : Calcaires à entroques, cailloutis de cône, calcaire argileux, oolithe blanche

NOTRE PARCELLE

Notre parcelle représente une superficie de 0,67 hectare, plantée de 1959 à 1984.

NOTRE LATRICIÈRES-CHAMBERTIN

Les Grands Crus du Domaine sont élevés avec 80% de fûts de chêne neufs, 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.

Le Latricières-Chambertin, à la belle robe rubis foncé, est viril et puissant. Ceci se ressent déjà au nez avec de l'intensité et de la finesse dans les parfums de fruits noirs - mûre et myrtille, de réglisse et d'épices. L'attaque en bouche d'une grande complexité aromatique est concentrée, massive et charpentée. Il reste élégant et nous séduit avec des tanins gourmands. De matière ronde et de bonne longueur, on dit qu'il est « masculin et très équilibré ».

Température de service : 16° à 18°

Harmonie gastronomique : Ravioles aux cèpes et foie gras, Magret de canard aux morilles.