



GÉNÉRALITÉS

Laroze de Drouhin vinifie séparément le Grand Cru les Charmes-Chambertin et le Grand Cru Mazoyères-Chambertin, ce dernier est localisé en dessous de Latricières Chambertin.

Cépage : Pinot Noir
Superficie : 11 ares
Vendange manuelle en petites caisses
production annuelle : environ 600 bouteilles

LES VINS DE LAROZE

Cette parcelle est située au lieu-dit "Combe Grisard" et est principalement composée de calcaire et de graviers, c'est pourquoi le terroir des Mazoyères est si différent des Charmes.

VINIFICATION

Laroze de Drouhin a une production de deux fûts en Mazoyères Chambertin. Par conséquent, la vinification doit être très précise et ainsi garder les caractéristiques et la puissance de l'appellation. L'élevage est en 100% fûts de chêne neufs.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPELLATION

Mazoyères-Chambertin est un vin "impressionnant" et expressif, des arômes de fruits rouges et noirs se mélangent justifiant sa complexité aromatique. Moins élégant que les Charmes, ce vin est d'une belle puissance avec une finale robuste et persistante. C'est un vin de longue garde de 15 à 20 ans.

Température de service : 15 à 16 °C

Harmonie gastronomique : Côte de boeuf, volaille rôtie, fromages type Epoisses, Ami du Chambertin.