



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



Chambolle tire son nom de l'aspect bouillonnant du ruisseau le « Grône » après les pluies d'orage. Nom d'origine : « Campus Ebullien » soit Champ bouillonnant.

GÉNÉRALITÉS

Chambolle tire son nom de l'aspect bouillonnant du ruisseau le « Grône » après les pluies d'orage. Nom d'origine : « Campus Ebullien » soit Champ bouillonnant.

Cépage : Pinot Noir

Superficie totale : 95 ha

Altitude : 250 à 350 m

Sol : Jurassique, calcaire dur et blocs de graviers qui assurent un bon drainage

Exposition : Est, Sud/Est

NOTRE PARCELLE

Cette appellation village est issue de deux lieu-dits : Les Baudes en appellation Premier Cru immédiatement en dessous des Bonnes Mares - superficie 0,18 hectares - et Les Verailles en appellation village située immédiatement au dessus des Bonnes Mares - superficie 0,04 hectares. Ces deux parcelles ont été respectivement plantées en 2000 et 1981.

NOTRE CHAMBOLLE-MUSIGNY

Le Chambolle-Musigny est élevé avec 20% de fût de chêne neuf complété par des fûts de un vin, dont les bois proviennent de l'Allier et du Nivernais. Nous privilégions des "chauffes douce" à "moyenne plus" afin d'obtenir une parfaite harmonie entre le vin et les tanins du bois.

Température de service : 16 à 18°

Au regard d'une robe rubis soutenue, il est considéré comme un vin « féminin » de par sa finesse et son élégance. Un nez très fin de senteur florale caractérise son raffinement aromatique. Très expressif et bien typé, il marie un corps énergique et chaleureux. Sa suavité de texture et ses arômes fruités complètent sa longueur et nous laissent une fin de bouche réglissée.

Harmonie gastronomique : Entrecôte de veau à la truffe, omelette aux cèpes, filet de canette dorée au miel et épices douces, truite à la bourguignonne