



GÉNÉRALITÉS

Les Charmes-Chambertin de Laroze de Drouhin sont situés à côté de Griotte-Chambertin.

Cépage : Pinot Noir

Superficie : 11 ares

Vendange manuelle en petites caisses

Production annuelle : environ 600 bouteilles

LES VINS DE LAROZE

Les raisins de cette appellation viennent exclusivement de la parcelle de Charmes Chambertin afin de respecter parfaitement le terroir. Le sol des Charmes n'est pas très profond, argilo calcaire avec un peu de marne.

VINIFICATION

Laroze de Drouhin a une production de deux fûts en Charmes 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% futs de chêne neufs.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPELLATION

Le Charmes Chambertin est un vin au tannin velouté. Le nez offre des notes de baies noires avec de discrètes notes boisées. Ce vin introduit en bouche richesse et robustesse, nous laissant une finale très persistante.

Température de service : 16 à 18 °C

Harmonie gastronomique : Agneau grillé, coq au vin, fromages type Langres, Reblochon.