

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU AU CLOSEAU



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



GÉNÉRALITÉS

Dérivé de « Clou », qui, en Bourgogne, est synonyme de « Clos » et rappelle que ce climat était entouré d'un mur.

Cépage : Pinot Noir
Superficie totale du lieu-dit : 0,53 hectare
Altitude : 280 m - Exposition : Est
Terroir : Calcaires à entroques

NOTRE PARCELLE

Notre parcelle Au Closeau, plantée en 1943, représente une superficie de 0,44 ha, soit 80% de la surface du lieu-dit, il s'agit pour le Domaine quasiment d'un monopole.

Au Closeau se situe à la sortie sud de Gevrey Chambertin en face des Mazis-Chambertin.

NOTRE GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU AU CLOSEAU

Les Gevrey-Chambertin 1ers Crus 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.

Ce vin à la robe rubis profond est plutôt gourmand au nez, avec des parfums de fruits rouges, de fruits noirs et d'épices mêlés. L'alliance en bouche des arômes griotte, vanille et framboise apportent fraîcheur à cette texture ronde, charnue et soyeuse. La délicatesse de ces arômes et la finale sur le fruit rendent cette appellation très charmeuse.

Température de service : 16 à 18°

Harmonie gastronomique :
Viande rouge grillée
Rôti de porc
Fromages doux comme le Cîteaux et le Brillat-Savarin