

# GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU CRAIPILLOT



## DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



### GÉNÉRALITÉS

---

L'origine de « Craipillot » pourrait être due au fait que la terre y est très pierreuse et calcaire, « craie » désigne, en effet, un terrain pierreux.

Cépage : Pinot Noir  
Superficie totale : 2,75 hectares  
Altitude : 300 m - Exposition : Est  
Sol : Cailloutis de cônes

### NOTRE PARCELLE

---

Notre parcelle Craipillot, plantée en 1943 et 1953, représente une superficie de 0,26 hectare.

### NOTRE GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU CRAIPILLOT

---

Les Gevrey-Chambertin 1er Cru 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.

Un beau grenat intense à l'oeil, des fruits noirs et un boisé vanillé léger au nez, il nous apparaît en bouche la pureté du fruit de cassis surmonté de quelques notes de réglisse, nous donnant un tout racé, velouté et harmonieux.

Température de service : 16 à 18°

Harmonie gastronomique : Boeuf miso, jambon persillé, épousses