

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LAVAUT-ST-JACQUES



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



GÉNÉRALITÉS

Situé dans la partie Nord du village juste avant la Combe du même nom. On trouve très souvent l'appellation orthographiée « Lavaux » mais l'AOC est enregistrée sous « Lavaut ».

Cépage : Pinot Noir
Superficie totale : 9,53 hectares
Altitude : 325 m - Exposition : Sud/Sud -Est
Sol : Oolithe blanche, calcaire argileux, cailloutis de cône

NOTRE PARCELLE

Notre parcelle, située au Nord du village à l'entrée de la Combe, représente 0,30 hectare. Celle-ci fut plantée en 1943.

NOTRE GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LAVAUT-ST-JACQUES

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.

Le Lavaut Saint Jacques hume les fruits rouges et la violette. Une bouche franche, vive et fruitée par la griotte amène délicatesse et gourmandise. Habillée d'un boisé discret faisant preuve d'élégance, sa structure tannique traduit sa noblesse. L'ensemble apporte longueur en bouche.

Température de service : 16 à 18°

Harmonie gastronomique :

Bruschetta de foie gras et confiture de figues, poulet aux champignons noirs

Picodon de la Drôme