



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

GÉNÉRALITÉS

Notre Gevrey-Chambertin « Vignes Belles », est une nouvelle cuvée charmeuse de Gevrey-Chambertin, présentant une sublime rondeur, des notes intenses de fruits noirs, quelques effluves mentholées, une bouche charnue, aromatique et une sublime finale tout en élégance...

Cépage : Pinot noir

Superficie de notre parcelle : 0,58 hectare

Altitude : 240 à 280 mètres

Sol : Calcaire de comblanchien, cailloutis de cônes.

NOTRE PARCELLE

Cette parcelle est située sur le Nord du lieu-dit, avec un sol principalement composé de cailloutis de cône et de calcaire de Comblanchien. Ce sol drainé et profond permet une bonne installation du système racinaire permettant à cette vigne de nous donner une récolte régulière et des raisins équilibrés.

Plantée en 1979, une partie renouvelée en 2013

NOTRE GEVREY-CHAMBERTIN VIGNES BELLES

Elevage : En fûts de chêne en provenance de l'Allier, Chatillonnais et Nivernais. Nous exigeons des chauffeuses « légères » à « moyennes » afin de laisser place à l'expression de la cuvée.
40% de fûts neufs.

Température de service : 16°

Harmonie gastronomique : Viande blanche, volaille, canard.
Fromage moyennement intense: brillat savarin, tomme fleurie, chèvre cendré.

L'observation des récoltes de ces dernières années nous a encouragé à vinifier cette parcelle séparément afin de découvrir ses caractéristiques propres et ainsi percevoir la personnalité inédite de ce terroir ! ». Les premières dégustations nous enchantent, les «Vignes Belles» se distinguent sur l'élégance et la subtilité des arômes de fruits rouges frais et mûrs.