

MUSIGNY



## DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



### GÉNÉRALITÉS

---

Il semble que Musigny provienne de « Musinus », nom du propriétaire d'une villa gallo-romaine établie en ce lieu.  
Cette parcelle est la dernière acquisition du Domaine en 1996.

Cépage : Pinot Noir  
Superficie totale : 9,30 hectares  
Altitude : 260 à 280 m  
Pente : 8 à 14 % - Exposition : Est / Sud Est  
Terroir : Peu profond, riche d'un peu d'argile rouge en partie haute

### NOTRE PARCELLE

---

Notre parcelle de Musigny représente une surface de 0,12 hectares.

### NOTRE MUSIGNY

---

Elevé 100% en fûts de chêne neufs avec des chauffeuses personnalisées dont les bois proviennent d'une sélection des meilleures forêts de l'Allier et du Nivernais.

A l'oeil une robe pourpre magenta délicate et profonde, le Musigny nous laisse venir au nez l'églantine, la violette, le cassis, la framboise puis tire avec l'âge sur des odeurs de cuir et de cerise à l'eau de vie. Son raisin presque caramélisé et ses arômes de fleurs épanouies nous embaument le palais avec une texture de taffetas plus que voluptueuse. Sa longueur nous emmène vers la complexité interminable de ses arômes.

« Peut-être ne possède t-il pas toute la vigoureuse splendeur d'un Chambertin ou l'étoffe soyeuse et charnue d'une Romanée, mais quelle robe somptueuse, quelle rare élégance, quelle richesse de sève et de bouquet embaumé de cassis d'églantine et de framboise. » Camille Rodier.

Température de service : 16 à 18°

Harmonie gastronomique : Terrine de foie gras mi-cuit aux figues rôties, oeufs brouillés forestière, truite à la bourguignonne, aiguillette de canard à l'orange