



Producteur : Domaine Marc Roy

Couleur : Rouge

Appellation : Gevrey-Chambertin

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Alexandrine Roy

Géologie du sol : Argile rouge.

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Âge moyen des vignes : 80 ans.

Aspect gustatif : Frais et énergique. On y décèle un soupçon de fer provenant du sol d'argile rouge, et il est minéral et vif.

Conservation : Sera encore meilleur à partir de 2027.

Le domaine :

Le vignoble du domaine Marc Roy, situé à Gevrey-Chambertin -au cœur de la Côte de Nuits-, se compose de 4 hectares de vignes divisé en 12 parcelles; 3.5 hectares sont planté en Pinot noir pour produire le prestigieux Gevrey-Chambertin, et le reste en Chardonnay pour l'élaboration du rare Marsannay blanc " Champs Perdrix ". La parcelle destinée à l'élaboration du Gevrey-Chambertin " Clos Prieur " se situe à côté des grands crus et bénéficie d'un sol argilo-calcaire, terroir de prédilection du Pinot noir ; L'exposition sud-est de la parcelle permet aux raisins de profiter du soleil dès les premières heures du jour, permettant une bonne maturation. Enfin, les vignes sont conduites de manière rigoureuse tout au long de l'année afin de produire des raisins d'une qualité optimum.