GEVREY-CHAMBERTIN LA JUSTICE

2022 · Rouge · France / Bourgogne

Producteur : Domaine Marc Roy
Couleur : Rouge
Unité : 3
Format : 750ml
Prix : 233.75 $

Appellation : Gevrey-Chambertin
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bourgogne
Nom du propriétaire : Alexandrine Roy
Géologie du sol : Argilo-calcaire, cône alluvial Combe de Lavaut
Superficie : Issue d'une parcelle de 0,33 ha
Encépagement : Pinot Noir (100%)
Âge moyen des vignes : 70 ans

Vinification : Une fois récoltés à la main, les raisins soigneusement triés sont vinifiés de manière traditionnelle et peu interventionniste en fût
Élevage : 18 mois en fûts de chêne en partie neufs

Aspect gustatif : Vin expressif affichant une belle fraicheur et des petits fruits rouges qui complémentent le milieu de bouche, on y retrouve également une belle pointe saline, bénédiction du cône alluvial

Conservation : À coucher en cave (5, 10, 15 ans)

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 plantés 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.