



Producteur : Domaine Marc Roy

Couleur : Rouge

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 206.50 \$

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

Vinification : Une fois récoltés à la main, les raisins soigneusement triés et égrappés sont vinifiés de manière traditionnelle et peu interventionniste en fût

Élevage : 18 mois en fûts de chêne en partie neufs

Aspect gustatif : Le fruit, moelleux est enrobé de tannins fins et d'un élégant boisé, dans un ensemble juteux et frais

Aspect olfactif : Nez intense, évoquant le cassis, la mure et la pivoine souligné d'une nuance fumée et d'une pointe de réglisse

Accord vin et mets : Volailles aux champignons ou un fromage fermier

Conservation : À coucher en cave (5 à 10 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 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.