



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 : Côteaux pierreux parfaitement exposés ,
sols argilo-calcaires et marneux

Superficie : 4 hectares plantés

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, comprenant 50% de neufs

Aspect visuel : Rouge foncé

Aspect gustatif : En bouche, les tanins fins amènent avec délicatesse vers une finale longue et parfaitement équilibré

Aspect olfactif : En bouquet intense, doté de parfums de fruits rouges et noirs bien mûrs, accompagnés de touches épicées et de notes toastées

Accord vin et mets : Belle viande rouge de qualité

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. Après une vendange manuelle, les raisins sont entièrement égrappés avant d'être



GEVREY-CHAMBERTIN CLOS PRIEUR

2022 • Rouge • France / Bourgogne

transféré dans des cuves. Le moût subit une macération à base température sur une durée de 4 jours.