



**Producteur :** Domaine Marc Roy

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 3

**Format :** 750ml

**Prix :** 263.00 \$

---

**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

**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

---

---

### 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.