

**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 :** Côteaux pierreux parfaitement exposés ,
sols argilo-calcaires et marneux**Superficie :** 4 hectares plantés**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**Accord vin et mets :** Belle viande rouge de qualité

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