



## GÉNÉRALITÉS

---

Ce Bourgogne Pinot Noir est élégant, gourmand, complexe et fruité avec une jolie finale persistante.

Cépage : Pinot Noir  
Superficie : 85 hectares  
Récolte manuelle en petites caisses.  
Production annuelle : 4.000 bouteilles

## LES VINS DE LAROZE

---

Les raisins viennent seulement des parcelles situées sur Gevrey-Chambertin et Morey Saint Denis, dont les lieux-dits Au Prunier et Grands-Champs.

## VINIFICATION

---

Le Bourgogne Pinot Noir est élevé durant 18 mois dans des fûts de chêne « d'un vin », en provenance d'Allier ou du Nivernais.

## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPELLATION

---

Derrière un nez de cassis et de fruits mûrs, le palais est très concentré, montrant à la fois rondeur et finesse.

Température de service : 12 à 14 °C.  
Harmonie gastronomique :  
Oeufs en meurette  
Viande rouge grillée  
Fromages doux comme le Brillat-Savarin