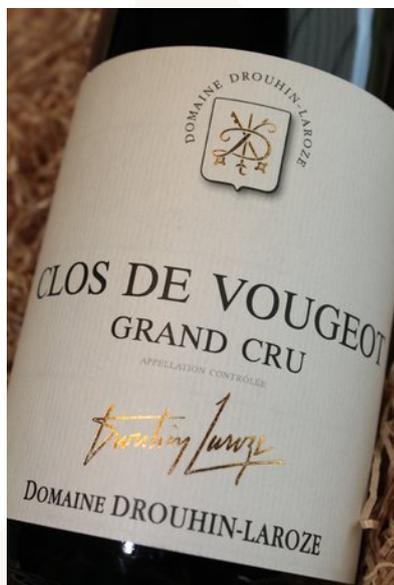




DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



GÉNÉRALITÉS

Notre parcelle d'un hectare est située dans le Clos de Vougeot dit « des Papes » plus particulièrement dans les lieux-dits « Plante l'Abbé » et « Quartier de Marei Haut ». La récolte de ce tiers supérieur du Clos de Vougeot était destinée à la consommation des Papes à Avignon.

Cépage : Pinot Noir
Superficie totale : 50,95 hectares
Altitude : 240 à 255 m
Pente : 3 à 4 % - Exposition : Est, Sud-Est
Terroir : Sol brun peu profond, sur cailloutis calcaires, plus argileux

NOTRE PARCELLE

Notre parcelle de Clos de Vougeot est située dans les lieux-dits "Plante l'Abbé" et "Quartier de Marei Haut" soit dans la partie la plus à l'ouest du Clos de Vougeot. Ces deux parcelles, séparées par un chemin, représentent une superficie totale de 1 hectare, plantées en 1976, 1989 et 2007.

NOTRE CLOS DE VOUGEOT

Les Grands Crus du Domaine sont élevés avec 80% de fûts de chêne neufs, dont les bois proviennent de l'Allier et du Nivernais. Nous privilégions des chauffes "douce" à "moyenne plus" afin d'obtenir une parfaite harmonie entre le vin et les tanins du bois.

Une robe intense d'un rouge allant du framboise au grenat profond le caractérise dans sa jeunesse. L'ampleur de son bouquet qui rappelle les fruits noirs, la réglisse et les épices, est réhaussé de notes boisées et de touches de cuir. En bouche, le boisé domine légèrement les arômes fondus de fruits noirs, de truffe, d'anis et de cerise. Les tanins de ce Grand Cru, intenses, puissants et précis, précèdent une longue finale onctueuse.

« Une grave et belle chose, puissante et sans tourment » commente Camille Rodier.

Température de service : entre 16 et 18°

Harmonie gastronomique :
Risotto aux truffes
Pavé de boeuf sauce au poivre