



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



GÉNÉRALITÉS

Après une association charmante d'arômes suaves et d'une touche boisée-grillée, le Gevrey-Chambertin sans soufre nous laisse en bouche une texture charnue presque immuable.

Cépage : Pinot noir

Superficie totale : 0,5 hectare

Altitude : 240 à 280 mètres

Sol : Argilo-calcaire.

NOTRE PARCELLE

Le soufre est généralement utilisé pour conserver et protéger le vin en diminuant la présence de bactéries et levures nuisibles à sa qualité aromatique. Utilisé en excès, le soufre a des effets dommageables, d'abord pour notre santé car il peut provoquer des maux de tête ou des réactions allergiques chez les personnes sensibles. Mais aussi pour le vin, dont les arômes et caractéristiques risquent de s'atténuer si celui-ci a trop été exposé à l'utilisation du soufre.

Vieille vigne - plantée en 1970

La maîtrise de l'art de la vinification et de l'élevage d'un vin passe par l'expérience... Depuis 2017, Nicolas a décidé de passer le cap et développe une cuvée de Gevrey-Chambertin exclusivement sans soufre.

NOTRE GEVREY-CHAMBERTIN SANS SOUFRE

Elevage : En fûts de chêne «d'un vin» en provenance de l'Allier, Chatillonnais et Nivernais. Nous exigeons des chaufes « moyenne » à « moyenne plus ».

Température de service : 16°

Harmonie gastronomique : Pièce de boeuf, viande grillée.