



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires à dominante calcaire



PRÉSENTATION

Au nord du village de Morey-Saint-Denis, jouxtant le village de Gevrey-Chambertin, le Clos de la Roche est situé sur l'arête rocheuse calcaire de la pente, d'où il tire son nom. D'une altitude comprise entre 250 à 300 m, c'est le plus grand clos classé Grand Cru du village de Morey-Saint-Denis.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet complexe aux parfums de fruits rouges et noirs associés à une note de tabac et des touches mentholées très fraîches qui évolueront avec le temps vers des arômes plus animaux et épicés. Riche et bien équilibré en bouche, ce vin charpenté au fruité croquant s'étire sur une finale intense, parfumée de notes confites et d'épices.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : chevreuil sauce grand veneur

CITATIONS

Wine Enthusiast : 96/100 (2018)

Decanter : 95/100 (2018)

Jasper Morris : 91-95/100 (2018)

Plus d'infos sur
votre
smartphone

