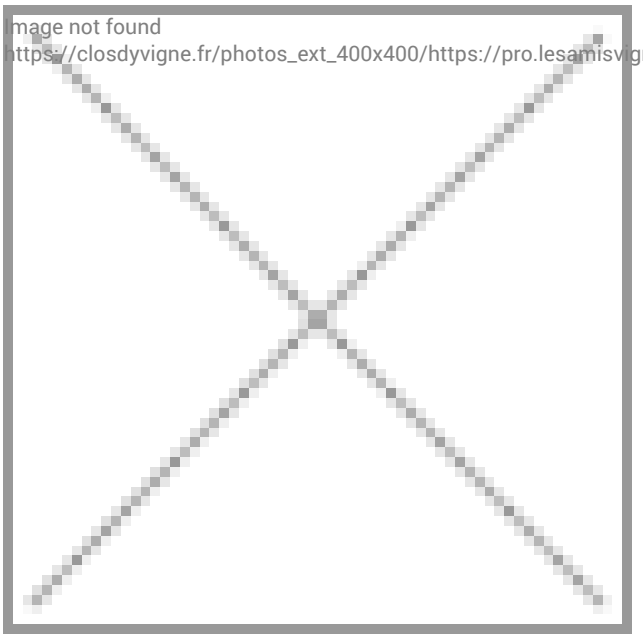
SAINT-ROMAIN SOUS LA ROCHE 2023 ROUGE

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Situé au Côte de Beaune en Bourgogne, près d'Auxey-Duresses. Entre 250 et 300 mètres d . Les conditions climatiques sont favorables à la culture de la vigne

Accords mets et vins

Viandes blanches et les volailles en sauce légère. Une côte de veau juste poêlée ou en blanquette s'en accommodera sans grande résistance. Pour les fromages, choisissez-les tendres et crémeux comme le brillat-savarin ou le cîteaux

Détails

Domaine : Jean-Philippe Marchand
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saint Romain
Nom du Vigneron : Jean-Philippe Marchand

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Pinot Noir
Vendange : Manuelle
Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours
Elevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Robe : Rubis intense
Nez : Fruits noirs et rouges frais comme la mûre, la groseille, la framboise.
Bouche : Tanins fondus avec beaucoup de fruits et de fraîcheur
Finale : Elégante
Garde : 5 - 10 ans
Température de service : 13°C - 15°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Marchand existe à Morey-Saint-Denis depuis sept générations. En 1893, il s'agrandit par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le bâtiment actuel date du début du 18e siècle et fût érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png