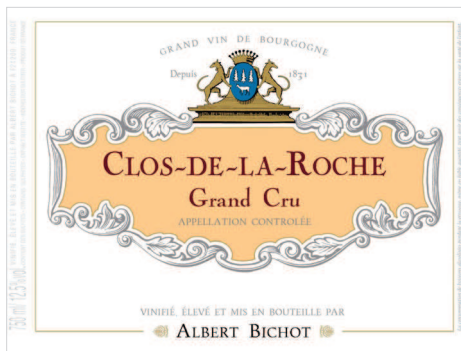


# CLOS-DE-LA-ROCHE GRAND CRU



## Côte de Nuits

## 100 % Pinot Noir

## AOC Grand Cru

**La vigne :**  
 Sols argilo-calcaires  
 à dominance calcaire

**Vinification :**  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 20 à 28 jours

**Élevage :**  
 100 % en fûts de chêne  
 50 à 70% de fûts neufs  
 14 à 16 mois

*Situé au nord du village de Morey-Saint-Denis et jouxtant le village de Gevrey-Chambertin, le Clos de la Roche est sis 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.*

## Dégustation

Fruité et rafraîchissant, il révèle au nez des arômes de fruits rouges, de tabac anisé, de cerise et des notes mentholées. Riche et bien équilibré en bouche, c'est un vin charpenté au fruité croquant. La finale est intense et parfumée de notes confites et d'épices.

## Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les grands gibiers et les fromages affinés et forts.

## Service et garde

Servir à 17°C.

Vous pouvez conserver ce vin 10 à 20 ans en cave, voire davantage.

