



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



Le Bonnes Mares est le Grand Cru par excellence.
Ce climat fut ainsi dénommé après la découverte d'un bas relief des déesses « Maire ». On sait que cette trinité féminine, protectrice des récoltes, et dont le culte se répandit sous l'époque romaine, présidait aux biens de la terre.

GÉNÉRALITÉS

Le Bonnes Mares est le Grand Cru par excellence.
Ce climat fut ainsi dénommé après la découverte d'un bas relief des déesses « Maire ». On sait que cette trinité féminine, protectrice des récoltes, et dont le culte se répandit sous l'époque romaine, présidait aux biens de la terre.

Cépage : Pinot Noir
Superficie : 15 hectares dont 1,50 hectare sur Morey-St-Denis
Altitude : 280 mètres
Pente : Douce - Exposition : Est
Terroir : Dalles calcaires et marnes blanches

NOTRE PARCELLE

Notre parcelle de Bonnes Mares de 1,5 hectare est située exclusivement côté Chambolle-Musigny sur les terres rouges argileuses, ferrugineuses et peu profondes.

NOTRE BONNES-MARES

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.

Son rouge vermillon tape à l'oeil. Quand on s'y approche, quelques discrètes notes de bourgeon de cassis et de fleurs nous parviennent au nez. En bouche, les épices et les arômes de petits fruits rouges apparaissent à l'aération et la réglisse vient ponctuer l'ensemble pour lui donner du caractère. On peut aussi distinguer la douce saveur de la rose apportant finesse et style. L'harmonie de ses accords lui donne de la profondeur et fait de lui un vin dense et superbe d'une élégance incomparable.

Température de service : 16 à 18°

Harmonie gastronomique : Magret de canard farci au foie gras, filet de chevreuil à la moutarde, patates douces, poulet de Bresse rôti