

CLOS de la ROCHE

Grand Cru

Toute la race d'un Grand Cru se devine dans ce vin ciselé, propulsif, dont l'attaque juteuse et séveuse se voit sertie d'un habit de tannins finement brossé, à la fois ferme, délicat et puissant. Un authentique vin de lieu, à la structure imposante mais élégante.

Un grand vin pour les âges.

Appellation	Clos de la Roche Grand Cru
Localisation	En côteau et plein Est
Cépage	Pinot Noir
Sol	Argilo-calcaire
Vendange	Manuelle
Vinification	Vendange entière Pré-fermentation intrapelliculaire Fouillage au pied Cuvaïson sur 12 jours environ
Élevage	Sous chêne français Au plus sur 10 mois Mise en bouteille au Domaine

