



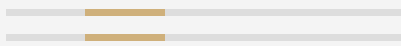
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

PRODUIT

Au cœur de Morey-Saint-Denis, le Grand Cru *Clos de la Roche* de Joseph Drouhin reflète la puissance et la complexité typiques des terroirs les plus prestigieux de la Côte de Nuits. Ce vin dévoile un bouquet intense mêlant fruits noirs mûrs, épices, violette et une délicate note minérale, signature du Pinot Noir noble. En bouche, il allie robustesse et élégance, avec des tanins profonds et soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue, persistante et raffinée. L'élevage en fûts de chêne, mené avec soin, respecte l'expression pure du terroir tout en apportant une structure harmonieuse. Ce grand vin s'accorde parfaitement avec des plats de caractère tels qu'un gibier, un bœuf en sauce ou un fromage affinée, pour une expérience gustative exceptionnelle.

PROFIL GUSTATIF

Léger
Souple



Puissant
Tannique



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Pinot Noir