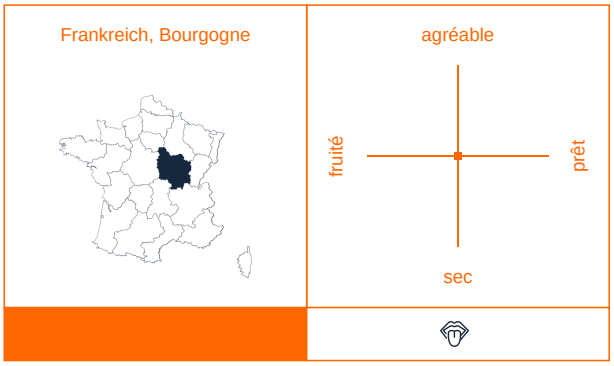
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2017



Le bouquet aux arômes de fruits rouges et de fruits noirs (myrtille, cassis, cerise noire, etc.) accompagnés de réglisse, de sous-bois et de fines herbes se montre subtil et complexe. Lharmonie, la finesse, la richesse en traits caractéristiques finement nuancés, la structure linéaire et filigrane, la délicatesse, lélégance et la grâce dune forte personnalité sont autant déléments qui confèrent à ce vin son caractère unique. Ce millésime très chaleureux ne laisse pas indifférent; les tanins sont mûrs, ronds et veloutés, lacidité fruitée est un peu moins marquée que dhabitude mais se profile dans la finale en donnant beaucoup de classe à ce vin. Comme son nom lindique, le Grand Cru du Clos de la Roche présente un grand potentiel que Joseph Drouhin sait exploiter avec sensibilité. < Une grande sensation dharmonie >, résume Véronique Boss-Drouhin.



Pinot Noir

Maturité optimale: 5 - 12 Années

Pendant 14 à 18 mois en pièce (fût de chêne français dune contenance de 228 litres)

végétal frais, cerise, myrtille, cassis, bois de réglisse, sous-bois

fromages, pâté à la viande, terrine de viande, lapin, poularde de Bresse

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13 % Vol.

VOI MIGROS partner

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide