

# SAINT-ROMAIN SOUS LA ROCHE 2023 ROUGE

JEAN-PHILIPPE MARCHAND

image not found

[https://dax.plaisirsduvin.com/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02396-1.png](https://dax.plaisirsduvin.com/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02396-1.png)

Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Situé au Côte de Beaune en Bourgogne, près d'Auxey-Duresses.

Entre 250 et 300 mètres d . Les conditions climatiques sont favorables à la culture de la vigne

## Accords mets et vins

Viandes blanches et les volailles en sauce légère. Une côte de veau juste poêlée ou en blanquette s'en accommodera sans grande résistance. Pour les fromages, choisissez-les tendres et crémeux comme le brillat-savarin ou le cîteaux

## Détails

**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Jean-Philippe Marchand  
**Domaine** : Jean-Philippe Marchand  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2023  
**Degrès** : 13,5 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Cépages** : Pinot noir  
**Contenance** : 0,75 L  
**Région** : Bourgogne  
**Appellation** : AOP Saint Romain

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire  
**Cépage** : 100% Pinot Noir  
**Vendange** : Manuelle  
**Vinification** : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours  
**Elevage** : 100% fûts de chêne

## Dégustation

**Robe** : Rubis intense  
**Nez** : Fruits noirs et rouges frais comme la mûre, la groseille, la framboise.  
**Bouche** : Tanins fondus avec beaucoup de fruits et de fraîcheur  
**Finale** : Élégante  
**Garde** : 5 - 10 ans  
**Température de service** : 13°C - 15°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Marchand existe à Morey-Saint-Denis depuis sept générations. En 1893, il s'agrandit par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le bâtiment actuel date du début du 18e siècle et fût érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.

