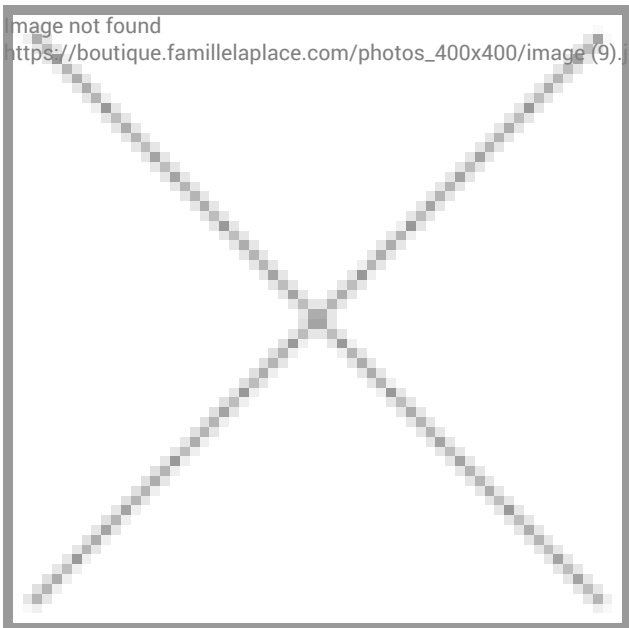


JEAN-PHILIPPE MARCHAND

image not found
[https://boutique.famillelaplace.com/photos_400x400/image\(9\).pg](https://boutique.famillelaplace.com/photos_400x400/image(9).pg)



Accords mets et vins

Viandes blanches, agneau, canard.

Détails

Domaine : Jean-Philippe Marchand

Couleur : Rouge

Millesime : 2021

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Caractéristiques

Terroir : Vignoble situé entre 300 à 400 mètres d'altitude planté en vignes hautes.

Cépage : 100% Pinot Noir

Vendange : Vendanges manuelles

Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours.

Elevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Robe : Couleur pourpre ou rubis foncé

Nez : Le nez offre des senteurs de réglisse parfois de violette.

Bouche : En bouche saveur franche et ferme.

Finale : En finale tanins plaisants, du corps sans excès.

Garde : 5 à 10 ans.

Température de service : 14 à 16°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.

