

## JEAN-PHILIPPE MARCHAND

image not found  
[https://saintjeandeluz.plaisirsduvin.com/photos\\_400x400/logo18-2.png](https://saintjeandeluz.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png)

### Accords mets et vins

Mets plutôt délicats et moyennement aromatiques, tels que les légumes en salade, tourtes à la viande ou pot-au-feu.

### 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  
**Nom du Vigneron** : Jean-Philippe Marchand

### Caractéristiques

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

### Dégustation

**Robe** : Rubis  
**Nez** : Cerise, cassis et mûre  
**Bouche** : Souple et délicate, avec des tanins fins  
**Finale** : Fraîche et légère  
**Garde** : 5-7 ans  
**Température de service** : 15°C – 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.

