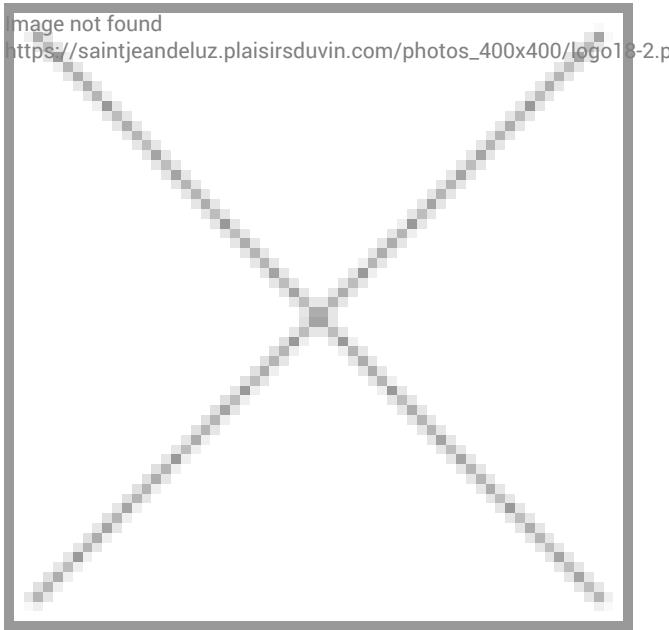


JEAN-PHILIPPE MARCHAND



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
Degrés : 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 fut érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.

