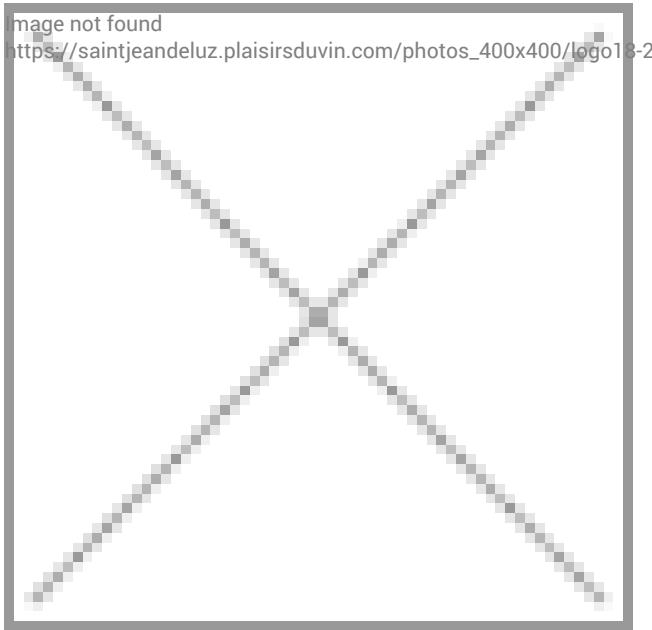


## JEAN-PHILIPPE MARCHAND



### 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

**Domaine :** Jean-Philippe Marchand  
**Couleur :** Rouge  
**Millesime :** 2020  
**Degrés :** 13,5 %  
**Viticulture :** Raisonnée  
**Contenance :** 0,75 L  
**Cépages :** Pinot noir  
**Région :** Bourgogne  
**Packaging :** carton de 6  
**Appellation :** AOP Saint Romain  
**Nom du Vigneron :** Jean-Philippe Marchand

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

