



Domaine Marchand-Grillot

Bourgogne

B o u r g o g n e | F R A N K R I J K

Puro
W I J N E N



WIJNDOMEIN

Domaine Marchand-Grillot



DRUIVENSOORT

Pinot Noir



WIJNBOUW

Biologische



GASTRONOMIE

Kalfsvlees | Gevogelte |
Champignons

Beschrijving

Wijngaardlocatie: Gelegen in de Côte de Nuits, op klei-kalksteenbodems die typerend zijn voor de regio.

Vinificatie: Traditionele vinificatie in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks, gevolgd door rijping in Franse eikenhouten vaten gedurende 10-12 maanden.

Proefnotities: **Kleur:** Helder robijnrood. **Neus:** Aroma's van rode bessen zoals kersen en frambozen, aangevuld met subtiele tonen van viooltjes en een vleugje kruidigheid. **Smaak:** Elegante structuur met levendige zuren, zachte tannines en een fris-fruitige afdronk. **Gastronomische combinaties:** Ideaal bij gevogelte, lichte vleesgerechten, gegrilde groenten, en zachte kazen zoals Brie of Camembert. **Serveertemperatuur:** 14-16°C

Domein

Het domein Marchand-Grillot exploiteert 9 hectare bestaande uit 47 percelen verspreid over vijf dorpen van de Côte de Nuits: Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Gilly-les-Cîteaux en Brochon, en besteedt aan elk van hen evenveel zorg. De finesse en de karakters van de wijnen zijn te danken aan de rijkdom van de verschillende climats, de intensieve aandacht die ze krijgen en de aparte vinificatie van elke wijn. De families Marchand en Grillot zijn beide diepgeworteld in de Bourgondische grond en gaan al zeven generaties terug in de wijn. Door een huwelijk tussen een Marchand (Morey-St-Denis) met een Grillot (Gevrey-Chambertin) werd het wijnhuis Marchand-Grillot geboren, gevestigd in Gevrey-Chambertin. De familie Marchand-Grillot heeft zich altijd ingezet voor het maken van traditionele wijnen, met respect voor de pinot noir-druif en de terroirs, zowel tijdens de verschillende werkzaamheden in de wijngaard als tijdens het vinificatieproces. Vandaag de dag staat Jacques Marchand aan het hoofd van het domein, met aan zijn zijde zoon Etienne (die geleidelijk de teugels overneemt) en dochter Marion. Etienne liep na zijn wijnbouwstudie stage bij wijnmakers in Oregon in de VS en bracht zo een eigentijdse dynamiek naar het traditioneel-Bourgondische wijndomein, met moderne bewerkingstechnieken en nieuwe inzichten. Die vloeien mooi samen met de generaties-oude knowhow.

Producers tevens :

Ruchottes Chambertin grand Cru

Gevrey-Chambertin Village

Verschillende cuvée parcelaires Gevrey-Chambertin Village (En Jouise , En Songe)

Morey-Saint-Denis Village

Chambolle-Musigny Village

Coteaux Bourguignon