



# Domaine Marchand-Grillot Chambolle-Musigny

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

Puro  
WIJNEN



## WIJNDOMEIN

Domaine Marchand-Grillot



## DRUIVENSOORT

Pinot Noir



## WIJNBOUW

Lutte raisonnée



## GASTRONOMIE

Kwartel | Kalfsmedallons |  
Morilles

## Beschrijving

Wijngaarden gesitueerd in Chambolle-Musigny, op hellingen met een zuidoostelijke oriëntatie, wat zorgt voor optimale zonexpositie.

Kalkrijke mergel, typerend voor deze appellatie, die bijdraagt aan de finesse en mineraliteit van de wijn.

Duurzaamheid: Beheer volgens geïntegreerde wijnbouwprincipes om het terroir te respecteren en biodiversiteit te bevorderen.

Vinificatie en Rijping

•Oogst: Handmatig geplukt met strenge selectie van alleen de beste druiven. Klassieke gisting in roestvrijstalen tanks om de fruitexpressie en finesse te behouden. Zorgvuldig beheer van temperatuur en extractie voor een perfecte balans tussen structuur en elegantie.

•Rijping: 12-14 maanden in Franse eikenhouten vaten, waarvan 20% nieuw eiken, om verfijnde aroma's en extra complexiteit te ontwikkelen.

•Visueel: Robijnrode kleur met lichte paarse nuances.

•Aromatisch: Verfijnde neus met aroma's van rode bessen (framboos, kers), florale tonen van viooltjes en subtiele hints van vanille en specerijen.

•Smaak: Delicaat en elegant, met een zijdezachte textuur. Perfecte balans tussen frisse zuren, zachte tannines en een lange, minerale afdronk.

## 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.