

CLOS DE LA ROCHE 2016

Grand Cru

Domaine Lecheneaut



Situation : Ce joli domaine familial de 10 ha dirigé par Philippe et Vincent Lecheneaut depuis 1986 est situé dans le célèbre village de Nuits-Saint-Georges. Il s'étend jusqu'à Marsannay-la-Côte.

Cultivant la philosophie du travail de qualité, ils pratiquent une agriculture saine et exigeante. Ils insistent d'ailleurs sur cette nouvelle viticulture où l'on "fout la paix au vin". Le gros du travail se fait à la vigne avant tout.

Encépagement : Pinot Noir.

Terroir : Le Clos de la Roche est fortement calcaire : à peine 30 cm de terre, peu de cailloutis et des gros blocs de pierre qui lui ont donné ce nom.

Température de Service : 16 à 17°C. passage en carafe recommandé

Potentiel de Garde : 2022 à 2026.

Observations : Le Clos de la Roche donne souvent des vins athlétiques, fougueux et très vineux, portant en eux des arômes d'épices (poivre, cannelle et girofle) et des fruits noirs. C'est un vin de longue garde, toujours constitué sur une juste acidité et une richesse tanique qui n'exclut pas la finesse. Sa longueur en bouche et son impressionnante rétro olfaction en fait un des fleurons de la Côte de Nuits.

Quelques accords : Rognon de veau à la parisienne, Gigot de chevreuil marinée et rôtie. Parmentier de joue de bœuf...