

FICHE TECHNIQUE

Gevrey-Chambertin Clos Prieur 2023

Domaine Marc Roy

Appellation : Gevrey-Chambertin – Côte de Nuits – Bourgogne

Cépage : 100 % Pinot Noir

Localisation : Parcelle située en dessous du Grand Cru Mazis-Chambertin

Sols : Argiles riches en fer mêlées à des calcaires profonds

Vendanges : Manuelles avec tri rigoureux

Vinification : Fermentation avec levures indigènes, extraction douce

Élevage : En fûts de chêne pendant environ 11 mois (40–50 % bois neuf)

Robe : Rubis profond aux reflets violette

Nez : Pâte de fruit au cassis, mûre sauvage, baies noires fraîches, violette, notes épicées et subtile touche fumée

Bouche : Ample et précise, matière dense et élégante, tanins soyeux et structurants, finale longue avec retour de fruit noir et fine minéralité

Potentiel de garde : 8 à 15 ans

Service : 15–16°C, aération conseillée dans sa jeunesse