CLOS de la ROCHE
Grand Cru
AOC **Rouge**

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



En Côte de Nuits, Morey-Saint-Denis est l'un des villages les mieux pourvus en grands crus. Le Clos de la Roche est issus de fondations historiques et de remembrements de plusieurs climats.
Appellation Grand Cru reconnue le 8 décembre 1936
À environ 250 mètres d'altitude environ et exposés au levant, ce grand cru prolonge la famille des grands crus de Gevrey-Chambertin vers le sud.

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

CEPAGES :
100% Pinot Noir.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :
Robe : rubis franc ou sombre.
Nez : Le Clos de la Roche est plus affirmé, très proche du Chambertin, grave et profond.
Bouche : L'humus, la truffe précèdent souvent le petit fruit rouge ou noir.

HARMONIE METS/VINS :
Intenses et corsés avec l'âge, ces vins ont une étoffe tannique dense et une richesse aromatique qui convient aux gibiers à plumes, avec qui ils font jeu égal. Parfaits aussi sur une entrecôte, ils s'adaptent bien à intensité aromatique d'une volaille laquée pour les amateurs de cuisine asiatique. Leurs tanins souples mais virils accompagnent aussi bien un veau braisé ou en sauce qu'un agneau rôti ou braisé. On n'oubliera pas non plus les accords inénarrables avec les fromages forts, à pâte molle et croûte lavée.
Températures de service : 12 à 13 °C en vin jeune, 15 à 16 °C à maturité.

POTENTIEL DE GARDE :
5 à 10 ans et +.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Janvier 2026.