DOMAINE
LÉCHENEAUT

CLOS DE LA ROCHE Grand Cru

Surface Totale : 2 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Pinot Noir

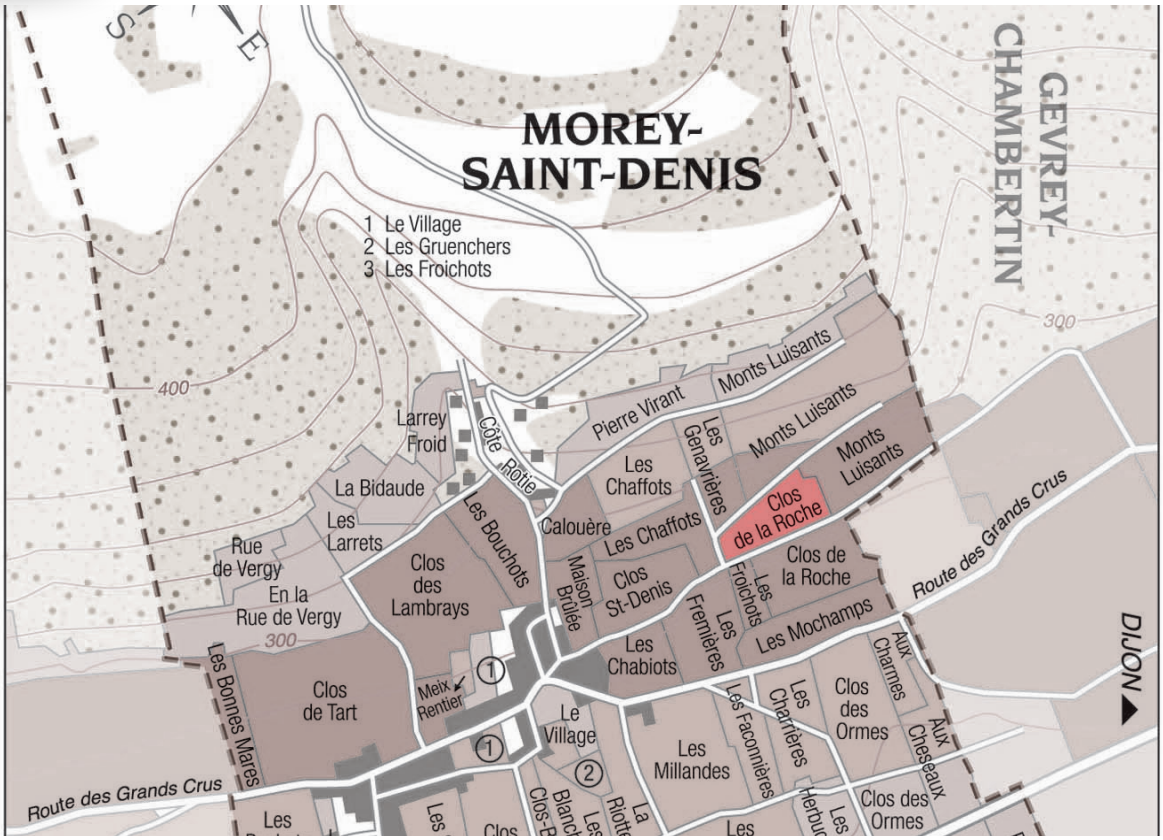
Age de la vigne : 60 ans

Nature du 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. La vigne, située dans le lieu-dit des Monts Luisants, est implantée directement sur des marnes à ostrea avec Un affleurement de calcaire de Premeaux en sa partie supérieure ce qui nourrit d'éboulis calcaires le sol marneux. On retrouve les calcaires à entroques plutôt sur la partie basse du Clos de la Roche.

Vendanges : manuelle exclusivement

Production Moyenne : environ 500 bouteilles.

Caractères du vin : 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.



www.domaine-lecheneaut.fr

Vincent et Philippe Lecheneaut - 14 Rue des Seuillets 21700 Nuits-Saint-Georges - 03 80 61 05 96 - lecheneaut@wanadoo.fr