DOMAINE

G. ROUMIER

RUCHOTTES-CHAMBERTIN

GRAND CRU



Caractéristiques

Cépage
Pinot Noir

Rendement
20 hl/ha

Superficie
0.5436 hectares

Taille
Taille Guyot

Exposition
Est. Pente à 20%

Couleur
Rouge

Altitude
De 285 à 300 mètres

Age moyen de la vigne
40 ans

Sous-sol
Le sol est caillouteux et le sous-sol argilo-calcaire est très rocheux

Garde moyenne
5 à 20 ans

Terroir

Le Grand Cru "Ruchottes Chambertin" est l'un des cinq grands crus de Gevrey Chambertin. Entouré des Grands Crus Mazis Chambertin et Chambertin Clos de Bèze, cette vigne est exploitée en métayage (propriété de Michel Bonnefond). Le tiers de la récolte porte l'étiquette Christophe Roumier.

Vinification & Elevage

- Vendange et tri manuels
- Eraflage à 65%
- Pigeage en cours de fermentation
- Fermentation uniquement par des levures indigènes
- Pas d'enzymage
- Les vins ne sont ni collés ni filtrés
- Les vins sont conservés 16 mois dans des fûts de chêne de 2 à 8 ans
- 30 % de fûts neufs

Dégustation

L'appellation Grand Cru Ruchottes Chambertin livre un vin vigoureux, minéral mais également animé et énergique. Long en bouche, le Grand Cru Ruchottes Chambertin est un vin vibrant aux arômes de fruits rouges dévoilant de légères touches épicées et anisées (fenouil, anis, réglisse).