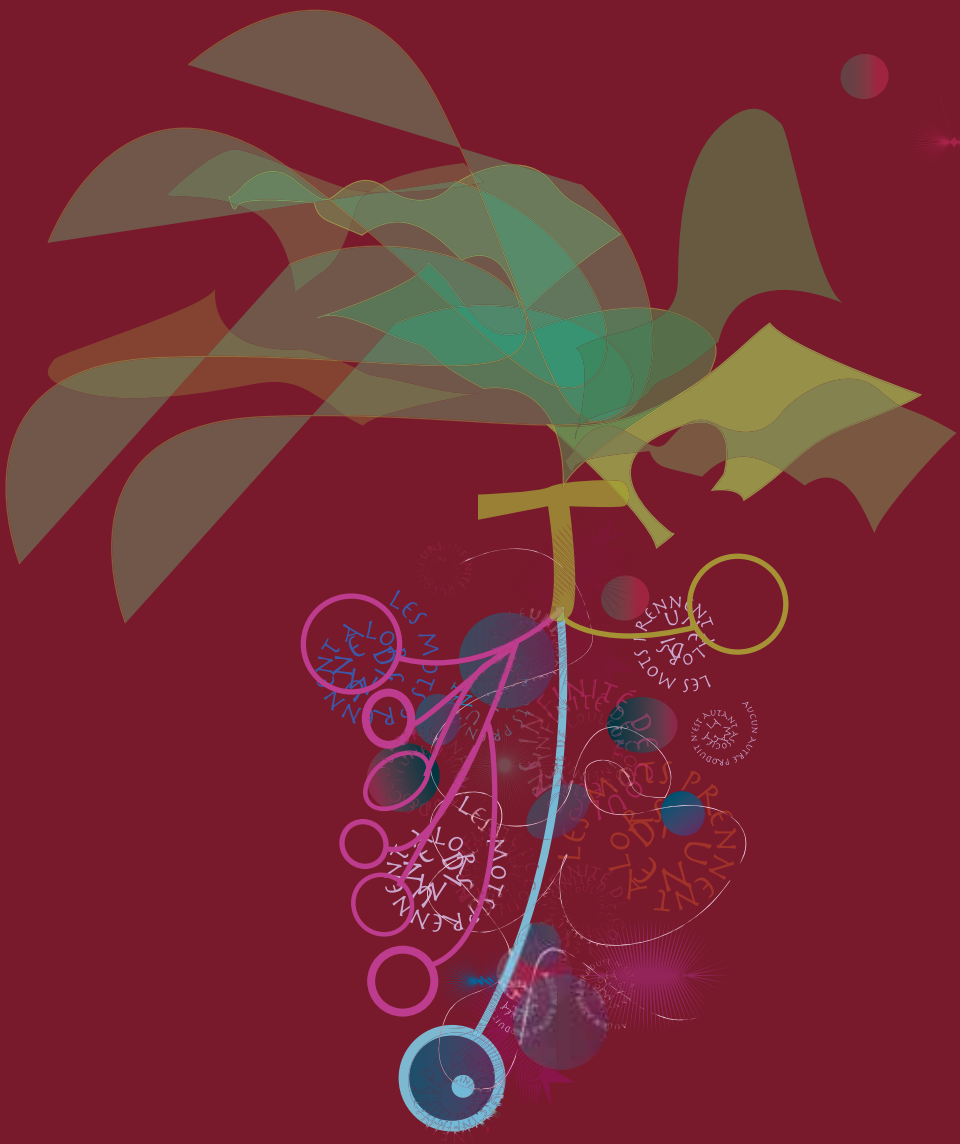

Domaine Marchand-Grillot

VIGNERON

Gevrey-Chambertin

La continuité du savoir-faire

La famille du Domaine Marchand-Grillot est semblable à ses vignes, bien enracinée dans le vignoble bourguignon, puisque 7 générations se sont succèdées pour élaborer des vins de tradition et de qualité.
Le domaine est propriétaire de 9 hectares et travaille différentes parcelles sur Gevrey-Chambertin, Morey-St-Denis et Chambolles-Musigny.

Vous retrouverez dans nos vins le respect du pinot noir et surtout la diversité des climats qui fait la grandeur et la particularité bourguignonne. Influencé par un savoir faire générationnel, et une modernisation constante des techniques de travail, le domaine vous garantit un grand plaisir lors de la dégustation de nos différentes appellations.

Les arômes du vin

La finesse et le caractère de nos vins sont dus à la richesse des différents climats, l'attention que nous leur apportons et à une vinification spécifique à chacun.

RUCHOTTES CHAMBERTIN GRAND CRU
Un vin d'une grande élégance et d'une finesse exquise, une intense persistance en bouche, avec du gras et du fond, souvent tendrement épicé en finale.

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU
Petite-Chapelle
Un vin délicat, soyeux, avec de la longueur. Une belle robe rubis aux notes de cerise et nuances de réglisse.

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU
La Perrière
La robe est scintillante, d'un rubis éclatant, le nez très complexe, des nuances florales et fruitées avec une touche minérale.

CHAMBOLLE-MUSIGNY
Ce vin est très aromatique et florale, souple et rond. On dit de lui que c'est le vin féminin de la côte de Nuits.

MOREY-SAINT-DENIS
Bon compromis entre la structure du Gevrey-Chambertin et la finesse du Chambolle-Musigny. Le Morey-Saint-Denis à souvent une palette aromatique plus grande en raison de ses deux voisins.

GEVREY-CHAMBERTIN
Les fruits rouges comme la cerise et la framboise sont très présents tout comme la structure typique de cette appellation.

GEVREY-CHAMBERTIN
Champerrier Vigne Centenaire
Un vin tout en finesse, arômes de fruits rouges et notes minérales.

GEVREY-CHAMBERTIN Au Vellé
Un vin plus sur la réserve, il se révèlera d'une belle élégance avec des notes de fruits rouge.

GEVREY-CHAMBERTIN En Jouise
Belle robe rubis, vin tout en finesse sur des notes de fruits rouges.

GEVREY-CHAMBERTIN Le Créot
Plus puissants que les autres, tout en étant élégant, ses arômes sont les fruits noirs et de la minéralité.

GEVREY-CHAMBERTIN En Songe
Bien structuré avec une belle rondeur, une finale très longue.

BOURGOGNE Pasquier des Chênes
Un vin fruité, très bouqueté, on peut le déguster tôt. Ce vin accompagne idéalement les repas familiaux.

COTEAUX BOURGUIGNONS En Bollery
Tout comme le Bourgogne il peut être bu jeune. Ses arômes sont fruités et plus nerveux.

VIN DE FRANCE BLANC L'insolite
Une robe jaune pâle, brillante, aux arômes de pêche et de pamplemousse. Sa rondeur le rend idéal pour les apéritifs.

"Dans tous ses objets la nature rêve. (…)
On en trouvera la preuve dans la vigne alchimique
qui pourra s'interpréter aussi bien
comme une expérience du végétal
que comme une rêverie du monde."

Gaston Bachelard, *philosophe bourguignon*

Lors de votre passage dans la région, de préférence
sur rendez-vous, nous serons ravis de partager avec vous
notre passion du vin.

Domaine Marchand-Grillot

21, rue aquatique
21220 Gevrey-Chambertin – France
Tél. : 03 80 34 10 18 / Fax.: 03 80 58 50 87
Tél. Jacques Marchand : 06 86 90 44 31
Tél. Etienne Marchand: 06 67 82 05 05
e-mail : marchand-grillot@wanadoo.fr
site : www.domaine-marchand-grillot.com