

Fiche Technique

Domaine Marchand Frères

Coteaux Bourguignons Cuvée Fanny Blanc



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 65 Hl / ha

Origine : Morey-Saint-Denis - Age des vignes : 35 ans

Récolte : Manuelle - Fermentation : Cuve et Fûts

Elevage : en cuve - Filtration : Très légère sur terre



100% Chardonnay

Robe : Jaune clair.



Nez : Le nez est fin, agréablement floral présageant une grande pureté.

Dégustation : En bouche l'équilibre est sec et gourmand, très floral. La finale fraîche et légère donne un côté très aérien à l'ensemble.



Idéal avec un poisson en papillote ou avec une belle salade printanière.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Marchand Frères

Bourgogne Côte d'Or
Cuvée Eline Rouge



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 60 Hl / ha

Origine : Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny et Gilly lès Cîteaux - Age de vignes : 25 à 50 ans - Récolte : Manuelle

Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve
- Fermentation malolactique en fût - Elevage : en fûts de 5 ans
Filtration : Très légère sur terre



100% Pinot Noir

Robe : Rubis clair.



Nez : Le nez est exquis, gourmands aux franches notes de framboises.

Dégustation : Ample, les arômes fruités sont enrichis par de légères nuances d'épices douces. Les tanins sont fins et soyeux et la fraîcheur toujours agréable.



Très consensuel, il s'accorde avec tous les plats bistrotoniques.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Marchand Frères *Hautes-Côtes de Nuits* *Retour aux Sources Rouge*



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 50 Hl / ha

Origine : L'Etang Vergy - Age des vignes : 10 à 50 ans

Récolte : Manuelle - Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve - Fermentation malolactique en fût

Elevage : en fûts américains dont 30% fut neuf - Filtration : Très légère sur terre.



100% Pinot Noir

Robe : Rubis profond.



Nez : Le nez offre des arômes élégants de fruits rouges mûrs légèrement relevés par des notes boisées.

Dégustation : Précis et droit, il offre une belle structure avec un équilibre entre ses arômes de fruits rouges et ses tanins racés.



Un vin fin et élégant qui s'apprécie sur des mets tels qu'une viande rouge ou volaille en sauce.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Marchand Frères

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 45 Hl / ha

Origine : Gevrey Chambertin lieux-dits Pressonniers et Fourneaux
- Age des vignes : 20 à 50 ans - Récolte : Manuelle -
Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve
- Fermentation malolactique en fût - Elevage : Elevage en fûts de 1 à 3 vins - Filtration : Très légère sur terre



100% Pinot Noir

Robe : Rouge rubis aux reflets carmins.



Nez : Le bouquet est exceptionnel aux jolis arômes de cerise et de framboise.

Dégustation : La bouche offre une belle expressivité avec des notes de cerise et de tabac complétés par des nuances de sous bois et de réglisse.



Idéal avec du gibier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout pour les vins évolués. Ou encore avec une côte de bœuf, un agneau braisé ou en sauce brune, gibier à plumes ou à poils. Il s'associe à toutes ces viandes musquées.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine Marchand Frères

Gevrey-Chambertin Aux Etelois



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 45 Hl / ha

Origine : Gevrey Chambertin lieu-dit les Etelois - Age des vignes : 30 ans - Récolte : Manuelle - Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve - Fermentation malolactique en fût - Elevage : Elevage en fûts d'un vin - Filtration : Très légère sur terre



100% Pinot Noir

Robe : rouge rubis aux reflets carmins.



Nez : Le bouquet est complexe de petits fruits rouges, de violette et de rose, de nuances d'épices, de réglisse et de sous-bois.

Dégustation : Entier, puissant et corsé, il s'affirme sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, avec un grain très fin, sans dureté.



Idéal sur un Chateaubriand, une côte de bœuf ou un canard roti.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine Marchand Frères

Chambolle-Musigny Vieilles Vignes



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 48 Hl / ha

Origine : Chambolle-Musigny - Age des vignes : 20 à 50 ans - Récolte : Manuelle - Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve - Fermentation malolactique en fût Elevage : Elevage en fûts dont 10% fût neuf - Filtration : Très légère sur terre



100% Pinot Noir

Robe : Rouge rubis profond.



Nez : La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une typicité marquée. Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau et le sous-bois.

Dégustation : La gourmandise des cerises associées à d'autres fruits rouges acidulés caractérise sa bouche suave. La finale est enveloppée par une texture douce et veloutée.



Idéal avec une belle côte de bœuf, ou un excellent boeuf bourguignon.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine Marchand Frères

Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes Rouge



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 48 Hl / ha - Origine : Morey-Saint-Denis - Age des vignes : 30 ans - Récolte : Manuelle - Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve - Fermentation malolactique en fût - Elevage : Elevage en fûts dont 10% fût neuf - Filtration : Très légère sur terre



100% Pinot Noir

Robe : Rouge rubis profond.



Nez : Ce Morey-Saint-Denis vieilles vignes, dominé au nez par un boisé lardé, est bien encadré par un fruit très gourmand.

Dégustation : En bouche, la matière déploie un beau volume avec une trame tannique d'une grande finesse, finale longue sur la baie de cassis et la réglisse.



A servir avec une entrecôte ou une côte de bœuf bien épaisse ainsi qu'un volatile sauvage. Convient aussi aux fromages à croûte lavée.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Marchand Frères

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes Rouge



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 40 Hl / ha

Origine : Morey-Saint-Denis lieu-dit Le Clos des Ormes - Age des vignes : 42 ans - Récolte : Manuelle - Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve - Fermentation malolactique en fût - Elevage : Elevage en fûts neufs et 1 vin - Filtration : Très légère sur terre - Production : 1000 bouteilles



100% Pinot Noir

Robe : Rubis vif, carmin, grenat intense à reflets violacés.



Nez : Le bouquet se partage entre les fruits noirs (cassis, myrtille) et les fruits rouges à noyau (cerise).

Dégustation : En bouche, c'est l'équilibre parfait entre la force du corps et l'expression du fruit. Un Grand...(1er) Cru !



A servir avec des pièces bouchères de premiers choix.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine Marchand Frères

Charmes-Chambertin Grand Cru



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 35 Hl / ha

Origine : Charmes Chambertin - Age des vignes : 55 ans -
Récolte : Manuelle - Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve - Fermentation malolactique en fût - Elevage : Elevage en fûts neufs et 1 vin. - Filtration : Très légère sur terre
Production : 800 bouteilles



100% Pinot Noir

Robe : Rouge rubis, foncée.



Nez : Au palais, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe, plein de sève et d'une chair voluptueuse. Le nez révèle un bouquet de fruits rouges (framboise, cassis, groseille) accompagné de notes de violette, de réglisse, de sous-bois et d'épices douces.

Dégustation : Au palais, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe, plein de sève et d'une chair voluptueuse. Bref... "Charmeur" !



A servir avec un agneau en sauce, le coq au vin bien sûr, les volailles laquées et la côte de bœuf, sans oublier les fromages à croûte lavée.

Potentiel de garde : environ 15 ans.



Fiche Technique

Domaine Marchand Frères

Griotte Chambertin Grand Cru



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Rendement : 35 Hl / ha

Origine : Griotte Chambertin - Age des vignes : 40 ans - Récolte : Manuelle - Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve - Fermentation malolactique en fût - Elevage : Elevage en fûts neufs et 1 vin. - Filtration : Très légère sur terre
Production : 750 bouteilles



100% Pinot Noir

Robe : Rouge rubis, foncée.



Nez : Il y a d'abord les arômes de fruits rouges (cerises, framboises) puis viennent les baies (groseilles noires) dans une explosion harmonieuse de fraîcheur et de finesse.

Dégustation : Ce vin complexe et de caractère développe des arômes de cerises (bien sûr !), de fruits noirs confis, de cuir et de noix de muscade. Dans des millésimes plus âgés, on retrouve des notes de truffe. Sa finesse, son velouté et sa complexité rappellent qu'on est sur un Grand Cru !



Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées, des gibiers ou des fromages affinés.

Potentiel de garde : environ 15 ans.



Fiche Technique

Domaine Marchand Frères *Clos de la Roche* Grand Cru



Le Domaine Marchand Frères existe à Morey-Saint Denis depuis 7 générations. En 1983, il s'agrandit encore par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le Domaine comporte des parcelles situées sur les villages de : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin dans lesquels se situent les premiers crus. Une culture raisonnée est pratiquée sur l'ensemble des parcelles, espaçant les traitements le plus possible et utilisant lorsque que cela s'y prête, des traitements naturels.



Niché sur les hauteurs de Morey-Saint-Denis, à la frontière de Gevrey-Chambertin, le Clos de la Roche se distingue comme un joyau parmi les Grands Crus rouges de la Côte de Nuits.

Rendement : 35 Hl / ha - Origine : Clos de la Roche - Age des vignes : 45 ans - Récolte : Manuelle - Fermentation : 100 % éraflés - Fermentation alcoolique en cuve - Fermentation malolactique en fût - Elevage : Elevage en fûts neufs - Filtration : Très légère sur terre

Production : 300 bouteilles



100% Pinot Noir

Robe : Une robe intense, annonçant une symphonie aromatique riche et complexe.



Nez : Il révèle au nez des arômes de fruits rouges, de tabac anisé, de cerise et des notes mentholées. Difficile de décrire ce vin d'exception...

Dégustation : Riche et parfaitement équilibré en bouche, c'est un vin charpenté au fruité croquant. La finale est intense et parfumée de notes confites et d'épices. Un joyau confidentiel !



A servir avec les viandes rouges, les grands gibiers et les fromages affinés et forts.

Potentiel de garde : environ 15 ans.

