



DOMAINE GRAND ROCHE

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Situé sur une parcelle avec forte pente en lisière de forêt.

TERROIR

Sol Portlandien argilo calcaire.

A LA VIGNE

travail des sols, pas de désherbage chimique ni insecticide et des traitements uniquement en cas de besoin.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 18 ha - **Age moyen des vignes :** 35 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Macération en cuve béton à froid pendant 3 à 4 jours. Fermentation spontanée avec levures indigènes. Alternance de remontage et léger pigeages. Macération pendant 15 à 20 jours selon la cuve. Pressurage pneumatique puis vinification en cuves inox.

ELEVAGE

Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 12 mois

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

NOTRE ENTREPRISE

Le Domaine Grand Roche a été créé en 1987 par Erick Lavallée.

L'exploitation est installée à Saint Bris le Vineux, petit village Bourguignon situé à 8km d'Auxerre et à 16km de Chablis. Aujourd'hui, il cultive 22 hectares de vigne répartis entre le vignoble du Chablisien et de l'Auxerrois et produit 7 AOC de Bourgogne.

Depuis 2016, deux des trois enfants sont revenus travailler sur l'exploitation et envisagent ensemble de prendre la relève fin 2021.

Caroline, diplômée d'un Master en commerce et Clément diplômé d'œnologie à Bordeaux ont tous deux parcouru la France et le globe et partagent avec vous le meilleur de leurs expériences et de leurs rencontres.

Date de création/reprise : 1987 -

Surface totale du domaine : 22ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Travail en lutte raisonnée sans herbicides: labours des sols, limitation des intrants.
En cours de certification HVE.

N° de FDA : 16894539488 - **Principaux marchés :** France, Japon, Royaume-Uni

DOMAINE GRAND ROCHE
5 rue des coteaux, 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX
Tel. 0386538407 - domaine@grandroche.fr
grandroche.fr  


VINS DE
BOURGOGNE