

MARC ROY
Gevrey Chambertin AC
Cuvée Alexandrine Burgund



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marc Roy
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Burghound 92+

Die Trauben für diese Cuvée werden von Alexandrine aus ihren sechs Lieblingsparzellen selektioniert, wenn es die Jahrgangs-Qualität zulässt. Fruchtig-würziges Bouquet mit Aromen von Pflaumen Chutney, roten und blauen Beeren, Morellen und getrocknete Cranberrys, umrahmt von feinen Blüten Düften und Noten von Waldboden. Am Gaumen schöne Struktur zeigen, dicht und elegant zugleich mit animierender Frische und seidigem Tannin.

Empfehlung

Hervorragend zu Schmorgerichten wie etwa zu klassischen "Coq-au-Vin" oder Rinds-Schmorbraten mit Kartoffel-Sellerie Püree, aber auch zu Wildgerichten.

Produzent

Gegründet wurde das Weingut zwar von Victor Roy, jedoch war es dessen Sohn Marc, der die damals entscheidende Veränderung in das Weingut brachte, welches er ab 1982 führte, mit dem Entschluss die Weine selbst abzufüllen und zu vermarkten, denn zuvor wurden die Trauben jeweils nur an Négociants verkauft. Heute nun führt in vierter Generation die Tochter von Marc, Alexandrine Roy das Weingut, welche nach dem erfolgreichen Abschluss eines Önologie- und Marketingstudiums, 2003 in die Fußstapfen ihres Vaters getreten ist. Nur gerade vier Hektar umfasst das Weingut, das die charmante Power-Frau in Gevrey-Chambertin und Marsannay bewirtschaftet und so akribisch pflegt, als wäre es ein persönlicher Garten. Seit 2010 hat Alexandrine die volle Verantwortung sowohl für die Weinbergs Arbeit als auch für die Vinifizierung der Weine. Naturverbundene Pflege von Böden und den zum Teil über 100-jährigen Rebstöcken, mit viel Liebe fürs Detail, sorgen für hervorragendes Traubenmaterial. Die Weine, die aus diesen sorgfältig gepflegten Parzellen hervorgehen, zeichnen sich durch eine wunderbare Reinheit und Eleganz aus. Die Trauben werden zu 100% entrappt und für die Gärung verwendet Alexandrine ausschließlich eigene, natürliche Hefen. Minimale Eingriffe und Extraktion, sowie kaum

Einsatz von neuen Eichenfässern beim Ausbau, ermöglichen Alexandrine, in ihren Weinen immense Geschmackstiefe und Klarheit auszudrücken. Umrahmt von samtener Gerbstoff Struktur, wird so das Aroma der Traube und der fein-mineralische Ausdruck des Terroirs in den Vordergrund des Genusses gerückt. Nur rund 20'000 Flaschen werden jährlich produziert