



Domaine Leclerc René

Gevrey Chambertin

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Tous les vins sont vinifiés avec la même passion, ainsi la différence vient du terroir et des raisins. Après une sélection rigoureuse du raisin, la presse se fait dans un pressoir de 1951, suivi d'une cuvaison de 3 semaines à 1 mois.

Après 2 années d'élevage en fûts de chêne (sans fûts neufs), les vins sont mis en bouteille sans collage ni filtration afin de ne pas décharner les vins.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Leclerc René

Surface du Domaine

10 hectares

Travail de la vigne

Lutte raisonnée avec des aspects de la culture organique

Historique

Le Domaine René Leclerc est une exploitation familiale de 10 hectares sur le village de Gevrey-Chambertin. Succédant au Domaine Roger Leclerc et au Domaine René Bernollin, René et Aleth créent le Domaine René Leclerc en 1962. Ils font construire des caves derrière la maison de René et Yvonne Bernollin au 29 route de Dijon entre 1980 et 1990. Depuis 30 ans, Anne, Hélène et François sont impliqués dans le domaine.

Désormais, c'est François qui fait les vins du domaine.

Les plus du domaine

Pas de fûts neufs pour ne pas masquer la typicité des vins.

En quelques mots

Les vignes sont toutes situées sur Gevrey Chambertin, du somptueux Grand Cru Griotte Chambertin au Bourgogne Pinot noir.

Les vins sont souples, fruités avec des tannins ronds pouvant vieillir plus de 20 ans.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com