



Hervé Roumier, Chambolle-Musigny (Bourgogne)

## Bourgogne Hautes Côtes de Nuits «La Poirelotte Monopole» AC

<b>Millésime</b>	2022
<b>Viticulteur</b>	Hervé Roumier
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Degré</b>	12% vol.
<b>Cépages</b>	100% Pinot Noir

### Vinification

Les vignobles ont en moyenne 35 ans et sont cultivés sans engrais ni herbicides. La récolte se fait manuellement, et les raisins sont triés et éraflés en cave. La fermentation alcoolique dure environ 15 jours, suivie d'un élevage en fûts pendant 15 à 18 mois. Avant la mise en bouteilles, les différentes parcelles sont assemblées.

### Notre note de dégustation

Rouge rubis clair. Le nez est dominé par des arômes de framboises et de petits fruits rouges, avec des touches de réglisse, de violettes, et un soupçon d'épices et de fleurs. En bouche, il est de corps moyen avec une belle présence de fruité de framboise, une structure acide juteuse, des tanins granuleux, et une finale légèrement saline. Un Pinot Noir vif qui se révèle merveilleusement bien dans sa jeunesse.

### Hervé Roumier

Le Domaine Hervé Roumier se situe dans le village de Chambolle-Musigny. Il a été fondé par Hervé, l'un des fils d'Alain Roumier, célèbre maître de chai du Domaine De Vogüé. Lorsque Alain reçut de sa famille, propriétaire du Domaine Georges Roumier, sa part de vignobles et de terres, il la répartit entre ses deux fils, Hervé et Laurent. Parmi les parcelles attribuées à Hervé figuraient certains des crus les plus prestigieux de la région, dont Clos de Vougeot et Bonnes Mares. Lorsque Hervé s'est retiré en 2004, son épouse Véronique a repris la direction avec le soutien de leur fille Clémence. Les vignes du domaine sont cultivées selon des méthodes traditionnelles, avec de faibles rendements et des vendanges manuelles. Les Pinot Noir du Domaine Hervé Roumier se distinguent par leur élégance, leur profondeur et leur grande complexité



### Convient avec

