



Domaine Lamarche François

Echezeaux Grand Cru

Cépage

Pinot Noir

Vignes

Vendanges manuelles, égrappage de 80 à 100 % selon les années.

Vinification

Cuvaison durant 15 à 18 jours environ, en cuves de chêne ouvertes, à basse température (contrôle des températures par thermo-régulation)

En fûts de chêne entre 16 et 20 mois (proportion de fûts neufs de 60 à 100% selon les millésimes)

Mise en bouteilles sans collage ni filtration

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 Lamarche François

Surface du Domaine

11,23 hectares

Travail de la vigne

Agriculture biologique depuis 2010

Historique

Le domaine s'est agrandi, au fil des ans : Henri Lamarche, tonnelier, épouse Marie Grivelet de Chambolle-Musigny et fonde le domaine au début du 20ème siècle. Il produit, élève et commercialise déjà ses vins, directement à la propriété.

Leur fils Henri Lamarche, né en 1903, assure la succession. Il hérite de La Grande Rue en 1933, année de son mariage avec Aline Demur (La Grande Rue qui deviendra Grand Cru en 1989 pour l'INAO, le décret passant en 1992). Ils auront quatre enfants, dont François et Geneviève.

François reprit les « rênes » du domaine au décès de son père (1985). Aujourd'hui, une nouvelle génération vous accueille au domaine : Nicole Lamarche, fille de François et Marie-Blanche, a repris la partie viti-vinicole (elle vinifie seule depuis 2006) ; et Nathalie Lamarche (fille de Geneviève) est en charge de la partie commerciale - Geneviève Lamarche gère encore la comptabilité.

Les plus du domaine

On ne le présente plus ! Un domaine d'une immense qualité avec de grandes appellations.

Principalement situées à Vosne Romanée, les parcelles de ce domaine sont prestigieuses, d'une qualité sanitaire irréprochable. Nicole qui vinifie les vins depuis 2006 aime le reflet du Terroir dans sa production.

D'un point de vue plus « géologique », les grands crus sont situés sur la grande oolithe dans des sols calcaires, ferrugineux, au sous-sol pierreux, rocheux ou argilo-marneux, qui donnent des vins corsés, colorés, bien charpentés, au vieillissement plus prolongé. Les vignes d'appellation Vosne-Romanée contrôlée sont cultivées sur des sols argilo-calcaires plus profonds et produisent des vins plus légers, aux parfums plus subtils se développant plus rapidement.

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