

<b>François Lamarche</b>	
<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Domaine crée au début du 20<sup>ème</sup> siècle par Henri Lamarche, tonnelier.</li> <li>• 1933 : Le domaine hérite du monopole La Grande Rue.</li> <li>• 1985 : Reprise du domaine par François.</li> <li>• 2010 : Le domaine commence sa conversion en bio.</li> <li>• 2013 : Décès de François. Sa fille et sa nièce gèrent maintenant le domaine.</li> </ul>
<b>Région de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Sous-région viticole</i> : Côte de Nuits</li> <li>• <i>Département</i> : Côte d'Or</li> <li>• <i>Commune</i> : Vosne Romanée</li> <li>• Au sud de Dijon</li> </ul>
<b>Climat</b>	Tempéré
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire, marnes
<b>Superficie du domaine</b>	11,5 Hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	60 000 Bouteilles
<b>Cuvées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vosne Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Suchots</li> <li>• 100 % pinot noir</li> <li>• Vin rouge</li> <li>• Elevage en fûts de 16 à 18 mois</li> <li>• Vieillessement minimum de 4 ans en bouteilles</li> </ul>
<b>Haute cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Grande Rue Grand Cru, Monopole</li> <li>• 100 % pinot noir planté sur une parcelle d'1Ha65</li> <li>• Vin rouge</li> <li>• Elevage en fûts de chêne de 16 à 20 mois</li> <li>• Vieillessement minimum de 6 ans en bouteilles</li> <li>• 6500 bouteilles par an</li> </ul>
<b>Anecdote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Grande Rue est entourée par la Romanée Saint Vivant, La Tâche et La Romanée-Conti.</li> <li>• La Grande Rue était commercialisée sous le nom de Romanée Grande Rue jusqu'en 1992, année de son classement en Grand cru.</li> </ul>

