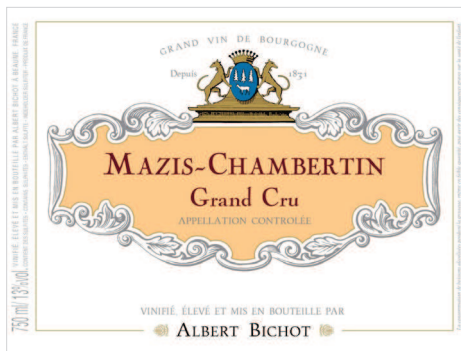


MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Grand Cru

La vigne :

Terre brune avec des limons et éboulis graveleux sur le haut et calcaire à teneur argileuse sur le versant

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Élevage :

100 % en fûts de chêne
 70 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Appellation de la Côte de Nuits en Bourgogne, Mazis-Chambertin se situe entre le Chambertin-Clos de Bèze et le Ruchottes-Chambertin, sur la célèbre commune de Gevrey-Chambertin. Le sol est composé de terre brune avec des limons et éboulis graveleux sur le haut, calcaire à teneur argileuse sur le versant. Le toponyme "Mazis" rappelle l'existence d'un hameau qui a disparu au Moyen-Âge.

Dégustation

Au nez, ce Mazis-Chambertin est riche et élégant avec des notes de cerise noire, de cacao et de menthe. La bouche est puissante, avec de très beaux tanins, et développe au vieillissement des arômes de fruits rouges, d'épices et de cuir. Il laisse une belle longueur en finale.

Accords mets/vins

Il accompagne les belles pièces de viandes rouges finement cuisinées, les gibiers de toutes tailles, les marinades, les civets et les fromages assez relevés mais fins.

Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 10 et 20 ans voire plus.

