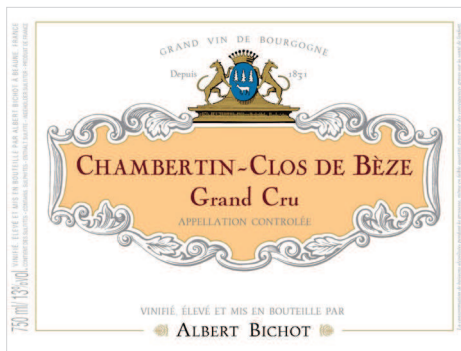


CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE GRAND CRU



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Grand Cru

La vigne :

Terre brune à teneur argileuse
avec éboulis graveleux

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
50 % de fûts neufs
14 à 16 mois

Le clos de Bèze se trouve au Sud de Gevrey-Chambertin sur la route des Grands Crus. Autrefois propriété des Moines de l'abbaye de Bèze, ce climat est situé sur la partie modérément inclinée du coteau exposé plein Est. Il a pour prestigieux voisins les Mazis-Chambertin au nord et les Chambertins au sud.

Dégustation

Le nez de ce Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru révèle une belle complexité entre fruits rouges et arômes floraux rehaussés d'une note boisée fine et délicate bien mariée au fruit. Racé et distingué, ce vin possède beaucoup de rondeur soutenue par un grain fin et délicat.

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les grands gibiers et les fromages affinés et forts.

Service et garde

Servir à 16°C.

Vous pouvez conserver ce vin 10 ans en cave, voire davantage.

