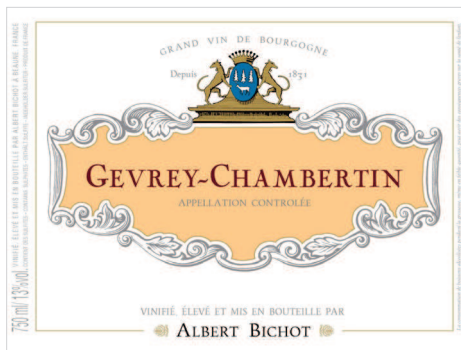


GEVREY-CHAMBERTIN



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :
 Sols bruns calciques
 et bruns calcaires

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 20 à 30 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Grande appellation de la Côte de Nuits, par la taille comme par la renommée, Gevrey-Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs. On ne trouve pas de vin blanc ici, seul le pinot noir est cultivé. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau. Ces graviers offrent au vin élégance et finesse tandis que les marnes riches de coquillages fossiles et argileuses leur donnent du corps, de la fermeté.

Dégustation

Au nez, ce Gevrey-Chambertin dégage des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs sur des notes boisées et épicées. Les années lui apportent des notes animales, de musc et de fourrure. En bouche, ce vin est soyeux, charpenté, tannique et bien équilibré. Quant à la finale, on y retrouve le fruité du premier nez.

Accords mets/vins

Dégustez ce Gevrey-Chambertin sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques.

Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 5 et 7 ans.

