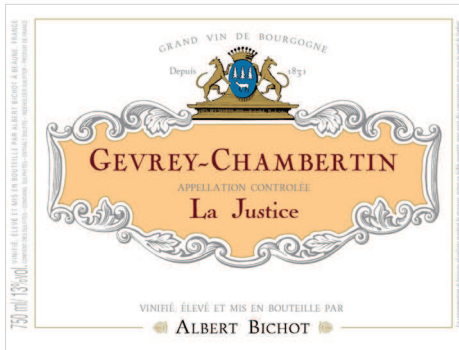


GEVREY-CHAMBERTIN "LA JUSTICE"



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Sols bruns calciques, marnes, éboulis, limons rouges.

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. Expositions au levant, sud-est. La Justice est un très ancien climat installé dans l'axe médian - et donc dans le meilleur - du cône rassemblant des matériaux géologiques descendus de la combe depuis des millénaires. Le nom "Justice" provient du fait que ces parcelles appartenaient en propre au seigneur de Gevrey, l'abbé de Cluny. Celui-ci avait tout pouvoir dans cette portion de territoire qui lui avait été donné et ici "justice" a le sens de "jurisdiction" du latin JURISDICTION (action et droit de rendre la justice).

Dégustation

Au nez, ce Gevrey-Chambertin "La Justice" dégage des arômes de fruits rouges cerises noires, mure. Le boisé subtil accompagne des notes réglissées. Les années lui apportent des notes d'épices, de sous bois, voire animales. 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 "La Justice" 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.

