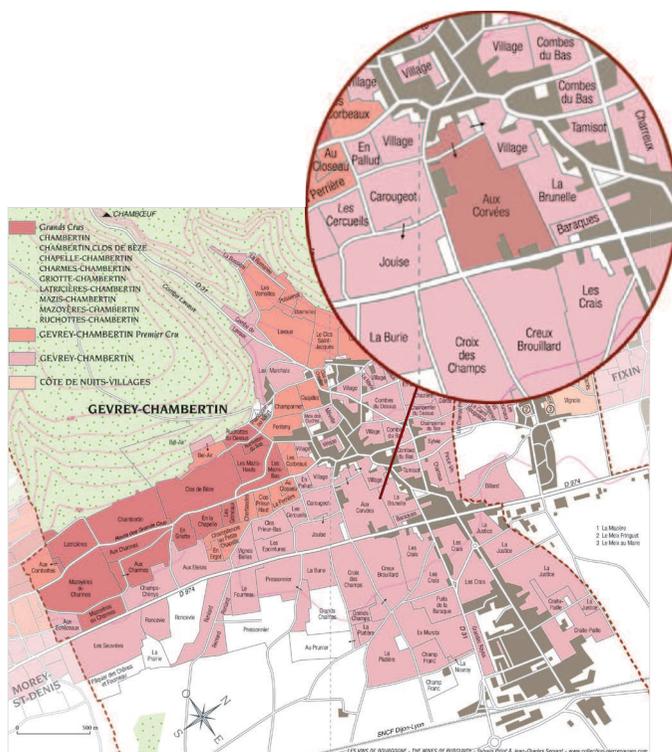
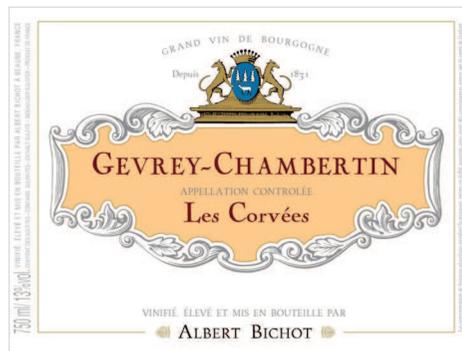


GEVREY-CHAMBERTIN "LES CORVÉES"



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Sols bruns calcaires,
avec soubassements marneux

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
40 % 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. La parcelle "Les Corvées" se situe à l'entrée du village. La vigne est plantée sur un sol profond. Il confère de la densité et de la complexité aux vins issus de ce climat.

Dégustation

Le Gevrey-Chambertin "Les Corvées" développe des arômes de fruits rouges, des notes florales délicates telles que la pivoine, et un léger boisé vanillé. Beau volume en attaque, il présente en bouche un beau fruit cerise, des tanins très fins qui donnent une jolie charpente équilibrée et une belle persistance en finale.

Accords mets/vins

Dégustez ce Gevrey-Chambertin "Les Corvées" 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 3 et 5 ans voire davantage.