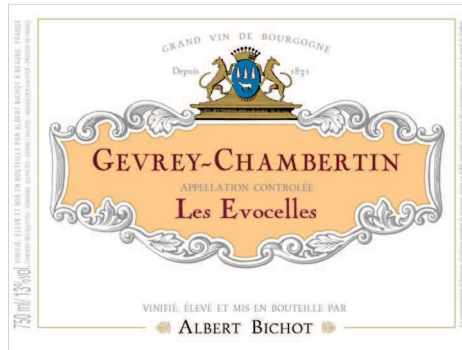


GEVREY-CHAMBERTIN "LES EVOCELLES"



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Sols bruns calciques,
avec soubassements marneux

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
15 à 25 % 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 vigne des Evocelles est située à l'extrême nord de l'appellation, tout en haut du coteau. Son altitude, son exposition plein est et sa situation en terrasse lui confèrent une certaine tension qui renforce la sensation de complexité des arômes et des saveurs du vin.

Dégustation

Le Gevrey Chambertin "Les Evocelles" révèle au nez des notes légèrement toastées et un subtil mélange de fruits rouges concentrés qui évoluent vers des notes légèrement vanillées et de réglisse. Fin et minéral, il présente en bouche une structure équilibrée et une bonne longueur en bouche.

Accords mets/vins

Dégustez ce Gevrey-Chambertin "Les Evocelles" 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.

