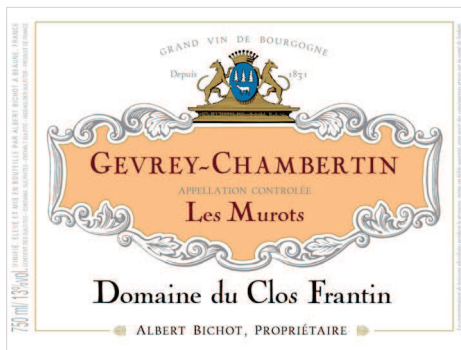


GEVREY-CHAMBERTIN "LES MUROTS" DOMAINE DU CLOS FRANTIN



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Parcelle de 1,4 ha
 Âge moyen : 30 ans
 Sols argilo-calcaires très graveleux

Vinification :

Vendange manuelle
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 Cuvaison : en moyenne 20 à 28 jours

Elevage :

En fûts de chêne 100%
 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. Le climat des Murots se trouve sur un sol très particulier de graviers d'éboulis, issus de la combe Lavaux, qui favorisent particulièrement la maturation.

Dégustation

Au nez, il 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. Gourmand et velouté, ce vin est soyeux, charpenté, tannique et bien équilibré. Une belle finale, persistante, sur laquelle on retrouve le fruité du premier nez.

Accords mets/vins

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

Service et garde

Servir à 17°C.
 Vous pouvez le conserver entre 2 et 5 ans voire davantage.

