

GRIOTTE CHAMBERTIN GRAND CRU

Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Grand Cru

La vigne :

Sol peu profond à proximité de
la roche
Terres brunes sur calcaire
à entroques du Bajocien

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
50 % de fûts neufs
14 à 16 mois

Plus petit grand cru de Gevrey-Chambertin, son nom ne provient pas de ses arômes, mais plutôt des petites pierres et cailloux appelés "crais-criottes" que l'on trouve abondamment en surface.

Dégustation

Dans sa jeunesse, il développe des arômes de fruits rouges avec des nuances subtiles épicées, parfois réglissées. Elles évolueront vers des notes de tabac, de truffe légère, d'épices douces et de sous bois. Toujours une belle structure et texture en bouche avec une souplesse qui accompagne l'ensemble des saveurs délicates, complexes et persistantes.

Accords mets/vins

Il accompagne les viandes rouges, les grands gibiers et les fromages affinés et forts.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez conserver ce vin 10 à 20 ans en cave, voire davantage.