Gevrey-Chambertin
Premier Cru

"Les Cazetiers"

SOLS : Marnes argileuses avec concentration élevée en fer.

CÉPAGE : Pinot Noir

VIGNOBLE & TERROIR

Il s'agit d'une des rares Têtes de Cuvée qui n'a pas été reclassée en Grand Cru dans les années 30, tout comme "Les Amoureuses" ou "Les Saint-Georges". La parcelle est répartie sur deux terroirs distincts. Orientée vers le sud-est, elle bénéficie d'un ensoleillement optimal. Sa régularité d'année en année est remarquable. L'assemblage aboutit à un vin puissant, complexe, racé, emblématique du style Gevrey-Chambertin. Généreux et riche.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cette cuvée a été élaborée selon la vinification traditionnelle. La fermentation alcoolique avec des levures naturelles, a lieu en cuve béton pendant 16 jours avec remontage du moût quotidien. L'élevage se déroule en fûts de chêne, dont 40 % en fûts neufs, pendant 20 mois sur lies fine

Dégustation

- Son nez à la fois intense et complexe, offre des arômes de fruits rouges mariés à des notes grillées et de torréfaction. En bouche, il se révèle intense et généreux, avec des tanins bien marqués. Ce vin puissant dévoile une structure soyeuse et une persistance remarquable.
- Il sera le compagnon idéal d'un pâté de canard aux cèpes, d'un pigeon à la plancha ou des brochettes au romarin.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 14-15°C.

