

Gevrey-Chambertin

SOLS : Argilo-limono-calcaire

CÉPAGE : Pinot Noir

VIGNOBLE & TERROIR

Situées sur la commune de Gevrey-Chambertin dans la très célèbre Côte de Nuits, les deux parcelles qui composent cette cuvée sont exposées au sud-est, elles confèrent aux raisins une pleine maturité.

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 fines.

Dégustation

- Belle robe intense et brillante, couleur rubis. Le nez dévoile des notes croquantes de petits fruits rouges acidulés. La bouche tout en finesse, exprime fraicheur et équilibre avec des tanins présents mais fondus. Ce Gevrey-Chambertin illustre parfaitement son terroir.
- Le caractère affirmé de ce vin, fait appel à une cuisine élaborée : brochette de magret de canard, pavé de sandre, coq au vin rouge. Il sera également parfait avec des fromages de caractère.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 14-15°C.