

GEVREY-CHAMBERTIN



LE VIGNOBLE

Encépagement : Pinot noir.

Age des vignes : environ 60 ans.

Cuvée issue de l'assemblage de différentes parcelles sur des sols argilo-calcaires.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Rouge rubis, reflets pourpre, brillant.

Aspect olfactifs :

Fruits rouges (cassis, cerise...), notes épicées (poivre...), boisée (brioche, café torréfié...)...

Aspect gustatif :

Texture velours, des arômes denses, belle concentration avec des tanins soyeux et une finale toute en finesse.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification préfermentaire à froid, en cuves ouvertes, avec pigeages et remontages selon dégustation. Cuvaision de 15 jours minimum. Entonnage (50% de fûts neufs).

ACCORDS METS ET VINS

Révèle toute la finesse et la délicatesse du cépage, il saura mettre en valeur vos viandes rouges grillées (côte de boeuf ou magret de canard), Fromages (Ami du Chambertin)...

QUELQUES CONSEILS...

Jusqu'à ses 7ans, ce vin va rester sur des notes fruitées puis, passer ses 7ans, va développer des arômes de vieux vins.

Ouvrir la bouteille 1heure avant le service.

Servir à température ambiante (16-17°C).

