



GEVREY-CHAMBERTIN



TERROIR



Origine géographique

Grande appellation de la côte de Nuit, par la taille comme par la renommée de son pinot noir, Gevrey Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs.



Sol

Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau sur des sols calcaïques et bruns calcaires.



Encépagement

100 % Pinot Noir.



Vinification

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 12 à 14 mois en fûts de chêne avec 15 % maximum de fûts neufs.

DEGUSTATION



Robe

Dotée d'une belle couleur rubis soutenue.



Nez

Dominante fruité avec des fruits à noyaux tel la prune et la quetsche.



Bouche

Vin harmonieux et gourmand, délicatement fruité, laissant place à une finale plus minérale.

SERVICE



A boire avec

Savourez ce Gevrey-Chambertin sur les pièces de viandes rouges tel un filet de bœuf Aubrac ou du paleron braisé mais aussi les petits gibiers comme le lapin avec un rable de lapin piqué au lard et pois gourmands ainsi que des fromages fins classiques. Quant au dessert, il s'accordera parfaitement avec un clafoutis aux cerises.



Température de service

14 à 16 °C.



Temps de garde

De 5 à 7 ans.