



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols bruns calcaires



PRÉSENTATION

Le Chambertin est connu sous ce nom depuis le XIII^e siècle. L'histoire raconte qu'un vigneron nommé Bertin aurait planté son champ avec le même cépage que son illustre voisin du Clos de Bèze. Les vins étaient parfaits et son propriétaire nomma ces vignes 'le Champ de Bertin' devenu plus tard, Chambertin. Depuis, cette appellation qui était la préférée de Napoléon, a acquis une telle notoriété que le village de Gevrey est devenu Gevrey-Chambertin.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin exprime le caractère exceptionnel d'un grand terroir combiné à un grand cépage. Bouquet intense et racé associant des notes de fruits rouges et noirs à des subtiles touches de thé vert, tabac et fruits secs (pruneau, datte) qui évolueront avec le temps vers des arômes plus complexes (épices, sous-bois, cuir...). Riche, ample et puissant en bouche, avec une longue finale veloutée.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de bœuf sauce marchand de vin

