



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols bruns calcaïques et calcaires



PRÉSENTATION

Grande appellation de la Côte de Nuits, par la taille comme par la renommée, Gevrey-Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs. On ne trouve pas de vin blanc ici, seul le Pinot Noir est cultivé. Les vignes sont plantées sur des marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau. Ces graviers offrent au vin élégance et finesse tandis que les marnes riches en coquillages fossiles et en argile lui donnent du corps et de la fermeté.

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 (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet riche associant des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, mûre...) à des notes boisées et épicées qui évolueront avec le temps vers des notes plus animales (musc, fourrure). En bouche, c'est un vin riche et bien charpenté, aux tanins présents mais racés. La finale est d'une belle longueur.

SERVICE

Servir à 15-16°C.
Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, gibier)
Fromages moyennement corsés à corsés

CITATIONS

Wine Spectator : 93/100 (2019)

