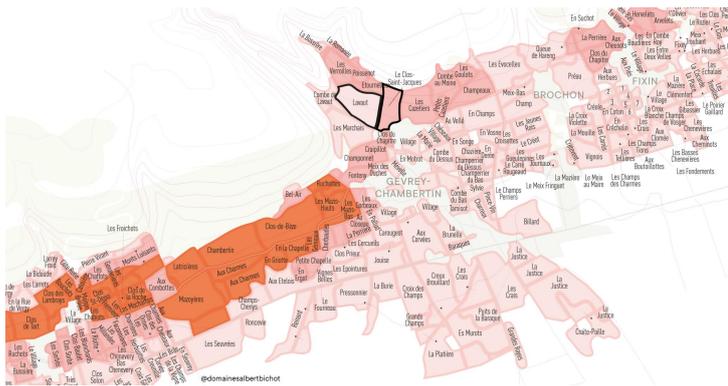


GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU "LAVAUX SAINT-JACQUES" MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns calcaires dans le haut et bruns calcaïques, riches en argile vers le bas



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. Le Climat des "Lavaux Saint-Jacques" se situe sur les pentes bordant la sortie de la combe Lavaux. Cette vallée influence fortement le cycle de la vigne, la maturation et confère beaucoup de droiture et de précision au vin.

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 (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet profond dévoile des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, mûre...) et d'épices douces mêlés à un boisé délicat, évoluant vers le cuir avec le temps. En bouche, ce vin puissant et concentré est charpenté, tannique et bien équilibré. Sa persistance est très longue et intensément parfumée.

SERVICE

Servir à 16-17°C.
Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, gibier)
Fromages moyennement corsés à corsés
Recette idéale : magret de canard aux épices douces

