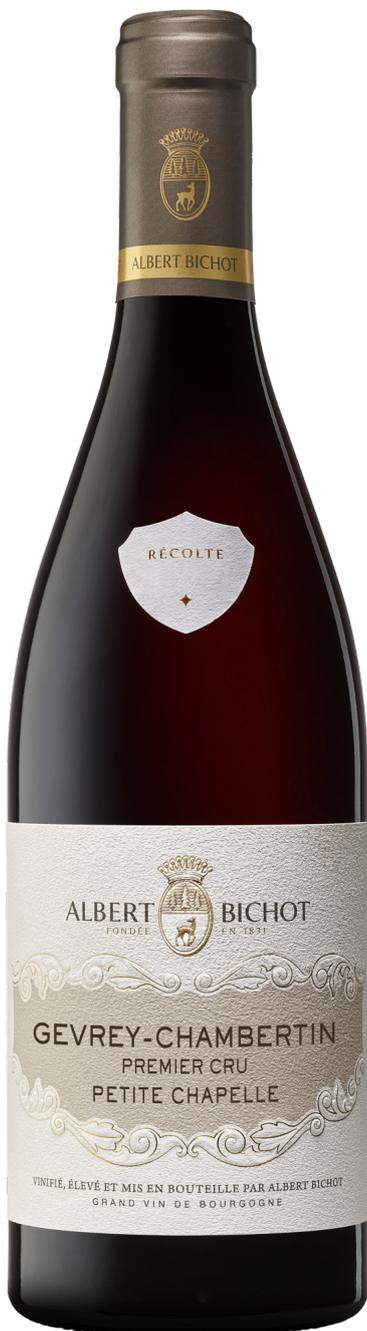


SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols assez profonds riches en argile sur sous-sol calcaire



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 Premier Cru "Petite Chapelle" (4 hectares au total) se caractérise par son élégance et n'a d'égal en finesse que son aîné et prestigieux voisin le Grand Cru "Chapelle-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 (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet profond offre des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, mûre...) et d'épices douces mêlées à un boisé délicat. Finement charpenté en bouche, riche et charnu, ce vin bien équilibré ne manque pas d'élégance. Sa persistance est longue et très 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

CITATIONS

Jasper Morris : 91-94/100 (2018)
Wine Enthusiast : 94/100 (2018)

