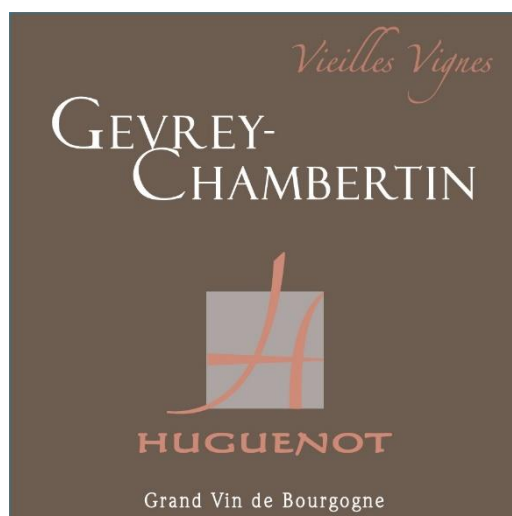


## FICHE TECHNIQUE

VIN ROUGE

**GEVREY-CHAMBERTIN - Vieilles Vignes**



<b>Catégorie</b>	AOC VILLAGE
<b>Région Viticole</b>	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
<b>Communes de production</b>	GEVREY-CHAMBERTIN
<b>Lieu-dit / nom de la parcelle</b>	Combe Lavaux, Les Croisettes, Le murots
<b>Cépage</b>	PINOT NOIR (100%)
<b>Vendanges</b>	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
<b>Élevage</b>	12-15 mois en fûts de chêne. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois.
<b>Terroir</b>	Calcaires à entroques, et marnes sableuses
<b>Âge des vignes</b>	85 ans et +
<b>Type de culture</b>	Agriculture Biologique certifiée depuis 2013
<b>Production</b>	2 000 bouteilles
<b>Température de service</b>	15 à 17°C
<b>Dégustation - Garde</b>	De 5 à 15 ans

### TERROIR / EXPOSITION

Parcelles situées en milieu de côteaux sur un terroir argileux avec des calcaires à entroques, qui donnent à ce Gevrey une très belle structure.

### DEGUSTATION

Puissant et Généreux.

Doté d'un fruit bien mûr, la matière est à la fois suave, profonde et juteuse. Le milieu de bouche est en puissance contenue avec des tanins pulpeux et une finale épicée.

*Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France*

