

GEVREY-CHAMBERTIN



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : Combe de Lavaux, Les Murots,

Age de la vigne : 40 à 60 ans

Potentiel de garde : De 3 à 10-12 ans

Vinification : Vendange Manuelle – Tri sélectif

30% vendange entière 70% égrappée (Variable en fonction du millésime)

Elevage : 12 mois en fûts de chêne + 4 à 6 mois en cuve inox

Terroir & Exposition : Assemblage de plusieurs parcelles situées essentiellement dans le bas du village, sur des éboulis de combe. On retrouve principalement sur ces terroirs des argiles et des marnes riches de coquillages fossiles. Beaucoup de graviers roulés calcaires et de petites alluvions, ce qui transmet au vin beaucoup de finesse et d'élégance.

Dégustation : Nez riche, et délicat sur les fruits noirs mûrs. La bouche est agréable, avec des tanins souples et une belle finesse. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est aussi un vin de garde.

Accords Mets & Vins : Associez-le à une côte de bœuf, un agneau braisé ou en sauce brune, du bœuf bourguignon, mais aussi sur un gibier à plumes ou à poils, un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge. Il s'apprécie également sur tous les fromages de vache, même de caractère, genre Epoisses ou Ami du Chambertin qui sont des fromages régionaux.