

GEVREY-CHAMBERTIN

Les Crais



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : Les Crais

Age de la vigne : 50 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 : Parcelle située 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 : Nous présentons ici un Gevrey-Chambertin délicat, de belle structure, avec beaucoup de finesse et de gourmandise. Ses tanins jouent sur le velours, sans dureté, avec un grain très fin. Agréable à boire jeune 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.