

GEVREY-CHAMBERTIN

Vieilles-Vignes



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : En Champs, Les Croisettes

Age de la vigne : 90 ans et +

Potentiel de garde : De 5 à 15 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 : Parcelles situées en milieu de côteaux sur un terroir composé de marnes et calcaires à entroques, qui donnent à ce Gevrey une très belle structure.

Dégustation : 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.

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.