

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU *Fonteny*



Cépage : Pinot Noir

Parcelle : Fonteny

Age de la vigne : 50 ans

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 : Fonteny : située sur un versant relativement doux à une altitude de 280 mètres, la parcelle est à mi-coteau sur des calcaires de Prémieux et jouxte la parcelle des Ruchottes Chambertin.

Dégustation : Finesse et Élégance, nez élégant de fruits noirs et myrtilles, matière tendre et déliée en bouche avec une belle densité et beaucoup de profondeur. Les tanins sont fins et donnent du charme à ce vin à l'avenir très prometteur.

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.