



## GEVREY CHAMBERTIN 2016



L'hiver doux et pluvieux a laissé place à un printemps froid et humide, ponctué par un épisode de gel fin avril. Ces divers événements ont fortement perturbé la saison végétative de la vigne. Malgré tout, l'été clément a permis de récolter fin septembre des raisins d'une bonne maturité. 2016 est un millésime surprenant et miraculeux en somme ! Les rouges sont très aromatiques avec des tanins souples et enrobés.

### LA PARCELLE

Cépage : Pinot noir

Orientation : sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age de la vigne : 40 ans

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement, triés et totalement égrappés. La cuvaison dure une quinzaine de jours à température contrôlée. Des pigeages et arrosages réguliers sont réalisés pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait de manière traditionnelle en fûts de chêne neufs, d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 16 mois.

### DÉGUSTATION MILLÉSIME 2016

#### Notes de dégustation

Robe : Couleur rouge intense avec des reflets cerises noires lorsque le vin vieillit

Nez : Notes de fruits rouges et noirs, principalement de mûres et de griottes

Palet : structure ferme et tanins délicats

Potentiel de garde : 10 ans

Accords mets / vins : Gibiers et fromages affinés

Température : 14/15°C