



GEVREY CHAMBERTIN 2017

Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les rouges ont des tanins soyeux et des arômes subtils de petits fruits.

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 2017

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

Potential de garde : 10 ans

Accords mets / vins : Gibiers et fromages affinés

Température : 14/15°C

