

GEVREY-CHAMBERTIN

« Vieilles Vignes »

Les raisins proviennent d'une parcelle qui est exposée plein Est, située en dessous du Château de Brochon. Le sol est profond ce qui donne des vins fruités.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés à la main. Les grappes sont éraflées à 50%. La fermentation alcoolique dure 3 semaines suivi d'un vieillissement de 16 à 18 mois dans des fûts de chêne dont 40% neuf avec une chauffe légère.

DÉGUSTATION

ROBE	La robe est d'un rouge brillant.
NEZ	Un nez sur la fraise, la mûre et le cassis.
BOUCHE	Le Pinot Noir est reconnaissable avec un palais puissant et élégant. La longueur est souple avec des tannins fins accentués par une touche toastée.
ACCORDS	Gibier, côte de bœuf, agneau braisé, les fromages forts tels que l'époisses.
TEMPERATURE	15°C/16°C
GARDE	Entre 6 à 7 ans

