



Gevrey-Chambertin **« Vieilles Vignes »**

SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3-4 semaines avec des extractions principalement à l'aide de pigeage. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 40% de fûts neufs.

TERROIR

Les vins de Gevrey présentent généralement une bonne structure tannique, ce qui en fait des vins de garde. Les raisins proviennent d'une parcelle située sous le château de Brochon, exposée plein Est. Les sols ici sont plus profonds, ce qui donne des vins très fruités.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge vif. La fraise, la mûre et le cassis font partie des arômes que l'on retrouve au nez. En bouche s'exprime le pinot noir, entier et puissant. La finale présente des tanins fins sans dureté, rehaussée par une note grillée.

ACCORDS METS & VIN

Gibiers, côtes de bœuf, agneau braisé. Fromages de caractère de type Epoisses et Cîteaux...

