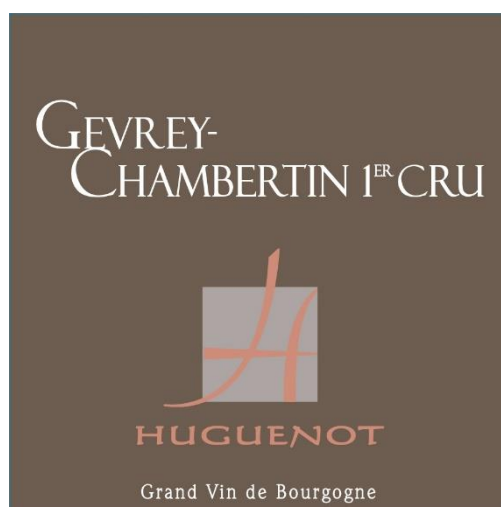


FICHE TECHNIQUE

VIN ROUGE

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU



Catégorie	AOC PREMIER CRU
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	GEVREY-CHAMBERTIN – Assemblage de 2 parcelles Fontenys, Les Champeaux
Cépage	PINOT NOIR (100%)
Vendanges	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
Élevage	12-15 mois en fûts de chêne. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois.
Terroir	Calcaires de Prémieux, et Calcaires à Entroques.
Âge des vignes	50 ans et 80 ans
Type de culture	En conversion vers l'Agriculture Biologique
Production	2 500 bouteilles
Température de service	15 à 17°C
Dégustation - Garde	De 5 à 15 ans

TERROIR / EXPOSITION

Fontenys : 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.

Les Champeaux : située un peu plus haut sur le coteau, sur la commune de Brochon à une altitude de 330 mètres, on y retrouve des calcaires à entroques, et quelques marnes épaisses.

DEGUSTATION

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 beaucoup de charme à ce vin à l'avenir très prometteur.

Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France

