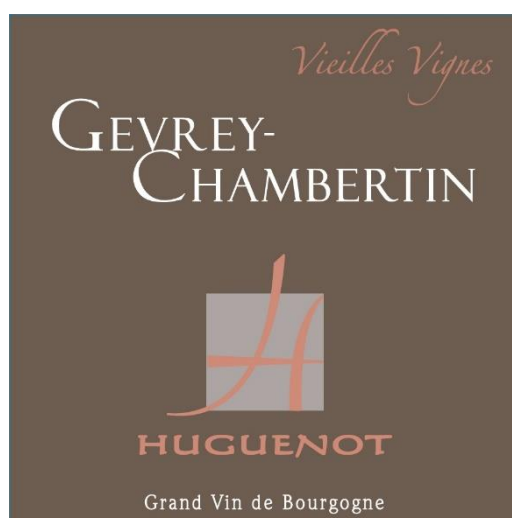


FICHE TECHNIQUE

VIN ROUGE

GEVREY-CHAMBERTIN - Vieilles Vignes



Catégorie	AOC VILLAGE
Région Viticole	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
Communes de production	GEVREY-CHAMBERTIN
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 à entroques, et marnes sableuses
Âge des vignes	85 ans et +
Type de culture	En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018 Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019
Production	2 000 bouteilles
Température de service	15 à 17°C
Dégustation - Garde	De 5 à 15 ans

TERROIR / EXPOSITION

Parcelles situées en milieu de côteaux sur un terroir argileux avec des calcaires à entroques, qui donnent à ce Gevrey une très belle structure.

DEGUSTATION

Puissant et Généreux.

Doté d'un fruit bien mûr, la matière est à la fois suave, profonde et juteuse. Le milieu de bouche est en puissance contenue avec des tanins pulpeux et une finale épicée.

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

