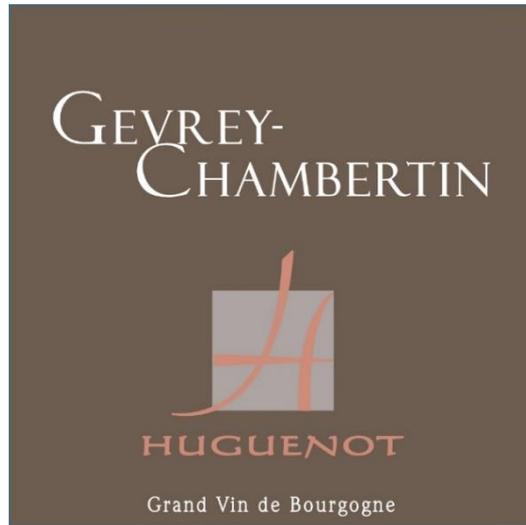


VIN ROUGE

GEVREY-CHAMBERTIN



<b>Catégorie</b>	AOC VILLAGE
<b>Région Viticole</b>	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
<b>Communes de production</b>	GEVREY-CHAMBERTIN – Assemblage de plusieurs parcelles : Combe de Lavaux, En Vosne, Les Croisettes
<b>Cépage</b>	PINOT NOIR (100%)
<b>Vendanges</b>	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
<b>Élevage</b>	12/14 mois en fûts de chêne, + 4 à 6 mois en cuves inox. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois
<b>Terroir</b>	Alluvions, cailloutis calcaires, et marnes sableuses, calcaires à entroques.
<b>Âge des vignes</b>	40 à 60 ans
<b>Type de culture</b>	Agriculture Biologique certifiée depuis 2013
<b>Température de service</b>	14 à 16°C
<b>Dégustation - Garde</b>	De 3 à 10/12 ans

#### TERROIR / EXPOSITION

Assemblage de plusieurs parcelles situées essentiellement au bas du village sur des éboulis de combe. On retrouve principalement sur ces terroirs des argiles et des marnes riches de coquillages fossiles, beaucoup de graviers roulés calcaires et de petites alluvions, ce qui transmet au vin beaucoup de finesse et d'élégance.

#### DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS

Nez riche, et délicat sur les fruits noirs mûrs. La bouche est agréable, avec des tanins souples et une belle finesse. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est aussi un vin de garde.

Associez-le à une côte de bœuf, un agneau braisé ou en sauce brune, du bœuf bourguignon, mais aussi sur un gibier à plumes ou à poils, un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge.

Il s'apprécie également sur tous les fromages de vache, même de caractère, genre Epoisses ou Ami du Chambertin qui sont des fromages régionaux.

