

GEVREY-CHAMBERTIN

BOURGOGNE · 100% PINOT NOIR · ROUGE



Appellation emblématique de la Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin donne naissance à des Pinot Noir profonds et structurés. Les vins mêlent fruits noirs et rouges, épices et nuances boisées, avec une bouche généreuse, des tanins affirmés et une belle longueur. Avec le temps, ils gagnent en complexité et en finesse.

Cépage(s)

100% Pinot Noir

Température de service

16°C

Vendange(s)

Manuelles

Robe

Rubis profonde, reflets grenat

Temps de garde

15 ans maximum

Nez, Bouche

Fruits rouges (cerises noires, framboises de sous-bois), Truffe, Réglisse

Elevage

18 mois en fûts (dont une partie neuve)

Accord Mets/Vin

Bœuf bourguignon, Magret de canard aux cerises, Pigeon rôti aux champignons des bois.

