



Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
17° C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Gevrey-Chambertin (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Gevrey chambertin est l'un des villages ayant la plus grosse superficie de vignes. Le vignoble est installé sur des pentes, dont l'altitude pour les A.O.C communales se situe entre 240 et 280 m. C'est une appellation qui ne produit que des vins rouges, sur les communes de Gevrey-Chambertin (310 ha) et Brochon (51 ha). La surface du domaine est de 2 ha 28 a. La vigne est conduite selon des méthodes qui respectent au mieux le sol et la plante. La taille réalisée est de type Guyot simple.

Vinification

La récolte manuelle est triée au domaine. La proportion de grappes entières varie de 10 à 30 % en fonction de la perception du millésime. Pour la vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours
- Transformation du moût en vin 4 à 5 jours par les levures indigènes.
- Pour terminer, 3 à 4 jours afin de finaliser l'extraction des matières solubles (tanins, anthocyanes, etc...) et permettre une bonne combinaison de celle-ci.

Après le pressurage, le vin nouveau est directement logé en fûts de chêne de 228 litres (dont 25 % de fûts neufs). Ensuite la fermentation malo-lactique par les bactéries indigènes vient terminer les étapes fermentaires. Pendant un élevage de 18 mois sous bois, 2 soutirages sont pratiqués pour éliminer les lies. Mise en bouteilles sans filtration réalisée par nos soins sur le lieu de production.

Notes de dégustation :

Couleur rouge soutenue. Bouquet d'une grande complexité, en général, les arômes fruités dominent, pendant sa jeunesse. C'est un vin très tannique avec le temps, les arômes animaux prennent le dessus. Les tannins s'arrondissent pour donner une plus grande souplesse à ce vin qui garde une grande ampleur.

Mets d'accompagnements

Le Gevrey-Chambertin sera un excellent accompagnement des viandes rôties et des fromages affinés. Le Gevrey-Chambertin est un vin dont les qualités tanniques acceptent un vieillissement de 5-6 ans avant de le déguster mais il conservera toutefois toutes ces qualités

jusqu'à plus de 10 ans de bouteilles. Il est réputé pour être un vin puissant les premières années qui suivent sa récolte, puis il s'assouplit avec le vieillissement.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com