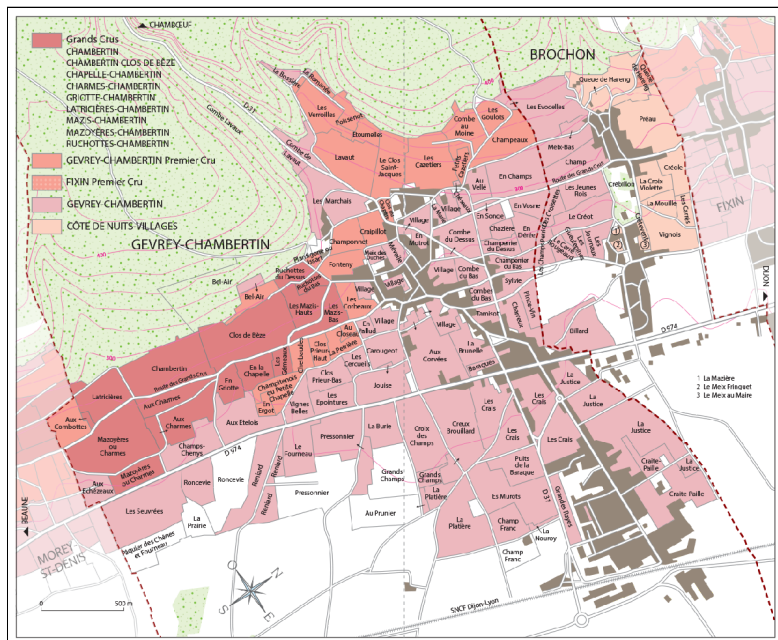
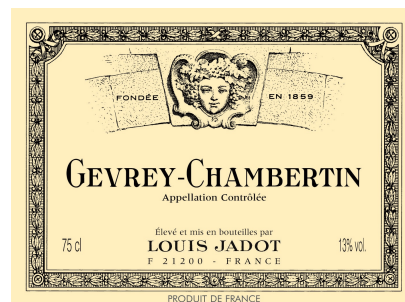


Côte de Nuits

GEVREY-CHAMBERTIN

Appellation Village

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Gevrey Chambertin est la commune la plus au Nord de la Côte de Nuits. Elle possède 26 premiers crus et 8 grands crus.

CARACTÉRISTIQUES

Les sols sont calcaires avec une bonne proportion de marnes argileuses donnant aux vins rondeur et puissance ainsi que plus ou moins de profondeur.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

16-17



POTENTIEL
DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans

