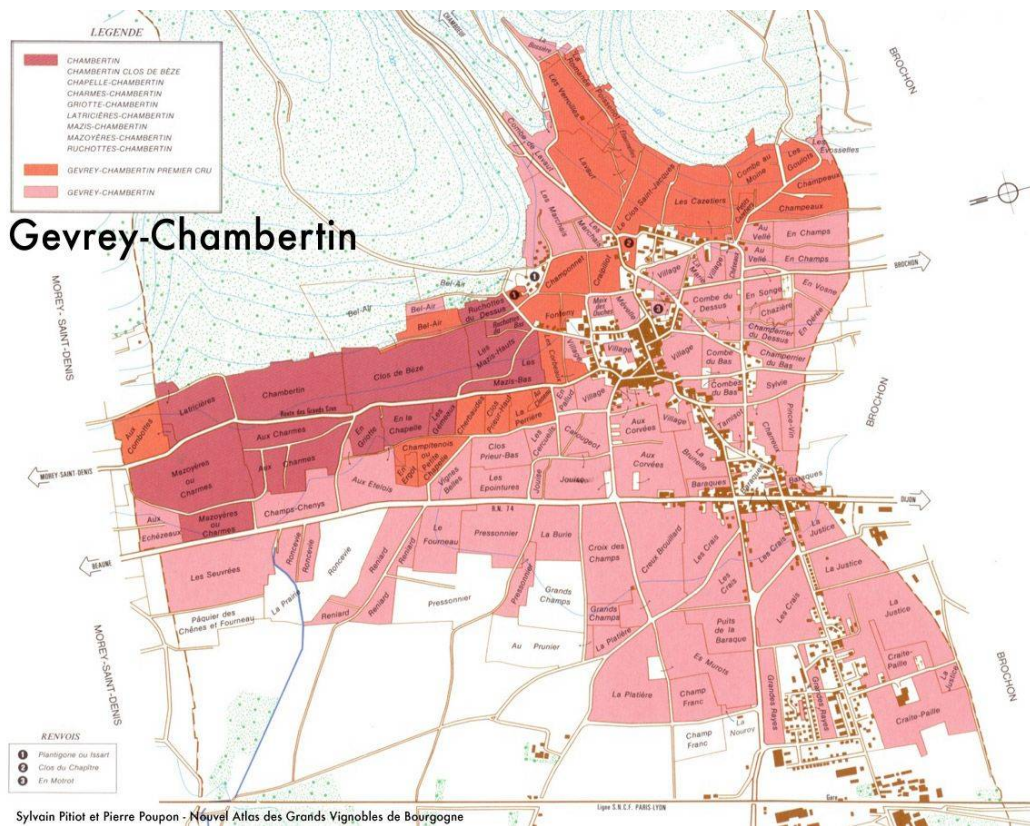


Gevrey-Chambertin

En venant de Dijon, ici commencent les « Champs-Élysées » de la Bourgogne. Premier acte de naissance en l'an 640 ! C'est dire à quel point ce nectar plonge ses racines dans toute l'histoire du vin de Bourgogne. Unique village de Bourgogne à posséder 9 Grands Crus, cette appellation fait toujours autant rêver !

Situées sur la partie sud de l'appellation, non loin des Charmes Chambertin (Grand Cru), nos vignes sont sur le prolongement du cône de déjection de la combe Laveau. Petit rendement et grosse maturité. Egrappage total et fermentation à froid. Elevage sur fûts sur 24 mois.



L'éclat de la jeunesse colore ce vin d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie des arômes spontanés de l'appellation Gevrey-Chambertin, tandis que la maturité lui offre un bouquet réglisse, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois.

Dit « vin pour les carnivores », ce vin rouge offre une belle structure qui s'accompagnera parfaitement avec du gibier en sauce, côte de bœuf ou bien encore des fromages puissants tel que le fameux épaisse !

Un vin à boire avec un peu d'âge, qui apportera de la finesse à ses tanins puissants.

