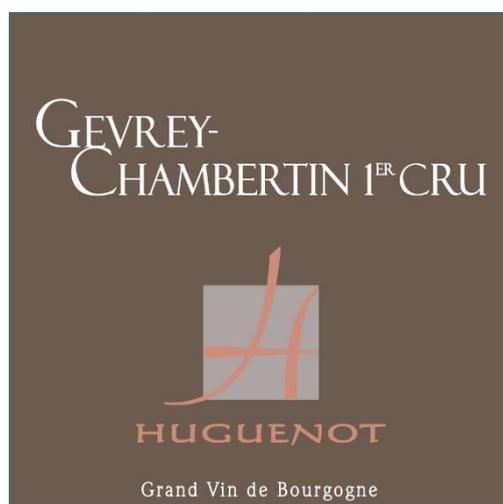


## FICHE TECHNIQUE

VIN ROUGE

### GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU



<b>Catégorie</b>	AOC PREMIER CRU
<b>Région Viticole</b>	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
<b>Communes de production</b>	GEVREY-CHAMBERTIN – Assemblage de 2 parcelles Fontenys, Les Champeaux
<b>Cépage</b>	PINOT NOIR (100%)
<b>Vendanges</b>	Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante et soufflante.
<b>Élevage</b>	12-15 mois en fûts de chêne. Fûts de différentes provenances et différents tonneliers avec des chauffes moyennes et plus à cœur du bois.
<b>Terroir</b>	Calcaires de Prémieux, et Calcaires à Entroques.
<b>Âge des vignes</b>	50 ans et 80 ans
<b>Type de culture</b>	En conversion vers l'Agriculture Biologique
<b>Production</b>	2 500 bouteilles
<b>Température de service</b>	15 à 17°C
<b>Dégustation - Garde</b>	De 5 à 15 ans

#### TERROIR / EXPOSITION

**Fontenys** : située sur un versant relativement doux à une altitude de 280 mètres, la parcelle est à mi-coteau sur des calcaires de Prémieux et jouxte la parcelle des Ruchottes Chambertin.

**Les Champeaux** : située un peu plus haut sur le coteau, sur la commune de Brochon à une altitude de 330 mètres, on y retrouve des calcaires à entroques, et quelques marnes épaisses.

#### DEGUSTATION

##### *Finesse et Élégance*

Nez élégant de fruits noirs et myrtilles, matière tendre et déliée en bouche avec une belle densité et beaucoup de profondeur. Les tanins sont fins et donnent beaucoup de charme à ce vin à l'avenir très prometteur.

*Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France*

