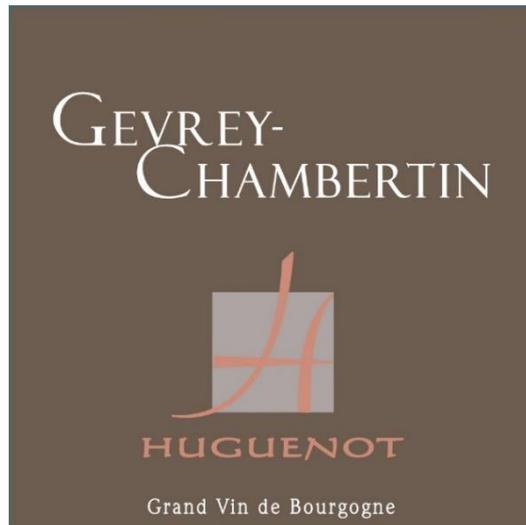


VIN ROUGE

## GEVREY-CHAMBERTIN



<b>Catégorie</b>	AOC VILLAGE
<b>Région Viticole</b>	Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or
<b>Communes de production</b>	GEVREY-CHAMBERTIN – Assemblage de plusieurs parcelles Les Crais, Combe de Lavaux, En Vosne, Les Croisettes
<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>	Alluvions, cailloutis calcaires, et marnes sableuses, calcaires à entroques.
<b>Âge des vignes</b>	40 à 60 ans
<b>Type de culture</b>	En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018 <b>Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019</b>
<b>Production</b>	18 000 bouteilles
<b>Température de service</b>	14 à 16°C
<b>Dégustation - Garde</b>	De 3 à 10/12 ans

**TERROIR / EXPOSITION**

Assemblage de plusieurs parcelles situées essentiellement au bas du village sur des éboulis de combe. On retrouve principalement sur ces terroirs des argiles et des marnes riches de coquillages fossiles, beaucoup de graviers roulés calcaires et de petites alluvions, ce qui transmet au vin beaucoup de finesse et d'élégance.

**DEGUSTATION - ACCORDS METS & VINS**

Ce gevrey s'affirme sur une belle structure, des tanins qui jouent sur le velours, avec un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est aussi un vin de garde.

Associez-le à une côte de bœuf, un agneau braisé ou en sauce brune, du bœuf bourguignon, mais aussi sur un gibier à plumes ou à poils, un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge.

Il s'apprécie également sur tous les fromages de vache, même de caractère, genre Epoisses ou Ami du Chambertin qui sont des fromages régionaux.

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

