

# GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU LES CHAMPEAUX

## Gevrey Chambertin 1er Cru Les Champeaux

### INFORMATION

---

**Appellation :** Bourgogne AOP

**Cépage :** Pinot Noir

**Alcool :** 13%

**Certification :** Vin biologique

**Bio :** Oui

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification avec une macération pré-fermentaire à froid, remontage et pigeage pendant 15 jours. Ce vin est élevé 12 à 15 mois en fûts de chêne avec 30 % de fûts neufs.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Bourgogne

**Surface :** 0.81 Ha sur 12 Ha

**Type de sol :** Argilo, limono sableux

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Couleur rouge intense.

**Nez :** Ce vin est riche en arômes de cerises noires bien mûres.

**Bouche :** Bel équilibre avec une belle structure, une belle acidité et des tanins soyeux.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 12°C

**Accords mets et vins :** Ce vin se marie très bien avec un canard braisé aux petits pois, un jarret de veau aux petit légumes, une oie farcie rôtie.

**Garde :**