

GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes

INFORMATION

Appellation : Bourgogne AOP

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13 %

Certification : Vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vinification avec macération pré-fermentaire à froid, remontage et pigeage pendant 15 jours
Ce vin est élevé 12 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 : 4,92 Ha sur 12 Ha

Type de sol : Limono Argilo Sableux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge brillante.

Nez : Vin aux arômes de fruits rouges intense.

Bouche : Vin fruité assez ferme, long en bouche, d'une belle ampleur et aux tanins fermes.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14 °C

Accords mets et vins : Ce vin convient parfaitement avec les viandes cuisinées et rôties, volailles à goût soutenu.

Garde :