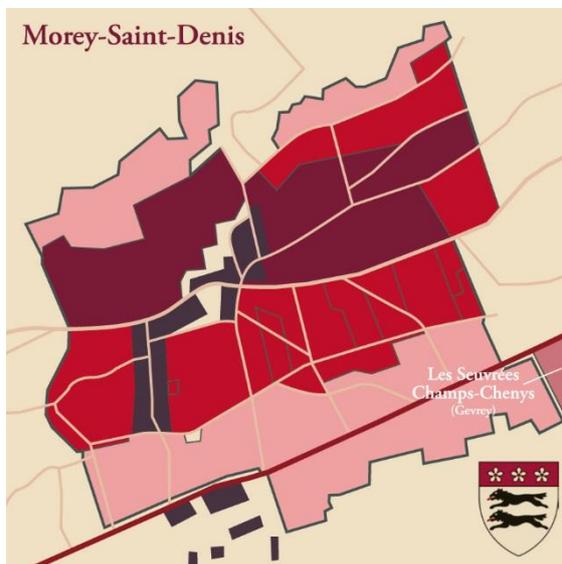




## Gevrey-Chambertin



### Vignoble

#### Situation

Deux parcelles

#### Surface

51,32 ares

#### Âge du vignoble

Plus de 30 ans

#### Rendements autorisés

48 HL/Ha

### Pratiques viti-vinicoles

#### Viticulture

Raisonnée

#### Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

#### Production

1 200 bouteilles

### Vin

#### Couleur

Rubis

#### Caractéristiques

Nez : petits fruits rouges

Bouche : équilibré, fruité

#### Garde

3 à 5 ans

### Origine

Le nom « Gevrey » pourrait provenir de sa situation géographique à la combe de Lavaut. En latin, « Gaba » veut dire « gorge » ou « gave » qui désigne un torrent dévalant une gorge. Le nom « Gevrey » apparaît en 1219.

### Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 250m d'altitude. Le Gevrey-Chambertin repose sur des sols argilo-calcaires comportant des marnes argileuses avec la particularité d'être très ferrugineuses. Nos parcelles sont situées sur deux lieux dits :

« Champs chenys » et « Seuvres ».

### Culture, vinification, élevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir. L'élevage se fait en fût de chêne, nous n'utilisons aucun fût neuf sur cette appellation.

### Dégustation

**La Robe :** vin rubis qui présente une belle limpidité. Nez typique de la Côte de Nuits, arômes de petits fruits rouges (cerises, framboises).

**Examen gustatif :** bon équilibre moelleux/acide/tanins. C'est un vin généreux qui offre également beaucoup de fruité en rétro olfaction. De bonne longueur, ce vin est plaisant en fin de bouche.

Le Gevrey-Chambertin, servi à une température de 16°C, accompagne très bien les viandes rouges et les fromages affinés.