



GEVREY CHAMBERTIN

Surface : 360 hectares.

Appellation : Gevrey Chambertin

Localité : Gevrey Chambertin, Brochon

Nature du sol : sols calcaires avec des marnes argileuses.

Cépage : pinot noir.

Vendanges : manuelles.

Vinification : traditionnelle avec macération de 3 semaines.

Élevage : en fût.



Histoire

Le vignoble de la Côte de Nuits déroule sur une vingtaine de kilomètres une bande large d'à peine plus de mille mètres entre Dijon et Beaune. Gevrey Chambertin est l'un des villages viticoles de la Côte de Nuits ayant l'une des plus grandes surfaces de vignes.



Terroir

Les sols sont calcaires avec une bonne proportion de marnes argileuses. Vignoble de pente, Gevrey Chambertin produit ses vins entre 240 et 280 mètres.



Vin

- Robe : couleur pourpre soutenu.

- Nez : arômes intenses évoquant les baies de cassis et autres petits fruits rouges ou noirs, les notes animales de musc et de fourrure.

- Bouche : ce vin associe générosité et puissance, avec des tanins très présents mais déjà fondus.



Accord mets et vin

La puissance des saveurs et des parfums des vins de Gevrey-Chambertin fait appel à une cuisine assez corsée et élaborée : gigot de mouton, bœuf bourguignon, civets, coq au vin, pâtés de gibier, fromages puissants sauf les bleus. Les Gevrey-Chambertin sont constitués pour durer longtemps. Ils seront appréciés tout particulièrement après 5 à 10 ans de garde, mais ils peuvent être bus avant.

En vin jeune, ce vin sera apprécié à une température peu élevée (13 - 14°).

Plus mûr, il sera apprécié légèrement plus chambré, sans dépasser 16 - 17°C.