

GEVREY-CHAMBERTIN 2021

La grande Combe de Lavaux, qui s'ouvre sur le village de Gevrey-Chambertin, offre à cette appellation une grande diversité de sols et de personnalités. Situées en bas de coteau, juste en face de la Combe de Lavaux, cette parcelle repose sur le cône d'alluvions issues de la Combe. Ces alluvions reposent sur une base de marnes du Pliocène. Ce sont des sols profonds, riches mais drainants du fait des alluvions. Les vignes ont entre 30 et 60 ans. Elles sont labourées, pas d'herbicide, pas de pesticides de synthèse.

Vinification et élevage : 20% de vendange entière. Macération de 3 semaines. Pigeages délicats et remontages alternés. Élevage 16 mois dont 12 en fûts anciens. Légère filtration et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Élevé sans bois neuf, notre Gevrey-Chambertin est représentatif de son terroir. Plein, expressif au nez, sa bouche est dense mais déjà très accessible. L'équilibre en bouche et une jolie acidité lui confèrent une belle longueur. Le vin exprime un joli bouquet d'épices douces, de fruits rouges mûrs et de notes florales rafraîchissantes. La matière est présente mais subtile. A déguster avec un magrets de canard, une cuisse de chevreuil aux airelles ou encore le fameux épisses.

Cépage : 100% Pinot Noir

Production moyenne : 1669 bouteilles.

Temps de garde optimal : 3 à 10 ans

Alcool : 12,5% vol

SO2 Total : <50mg/l (maximum autorisé 100mg/l)

Acidité vol : <0,70g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

Certifié Agriculture Biologique

