

# Gevrey-Chambertin « Les Champs-Chenys »

## La Vigne :

La plantation a été faite en deux parties, une en 1954 et l'autre en 2010, attenante au Grand Cru Charmes-Chambertin. Classés en appellation, village, cette vigne est exposée Est-Ouest avec un sol limono-argileux.

## Dégustation :

Ce terroir offre un vin avec une robe pourpre et une très grande complexité. Un nez de fruits noirs (mûres, cassis), sa bouche allie puissance et élégance, offrant un très grand vin de garde. Il viendra éblouir vos papilles accompagnées d'une viande rouge (grillade, en sauce), d'un gibier (chevreuil, sanglier...), d'un fromage (époisses, Cîteaux...).

Surface : 0.226 hectare

Production : 1200 – 1500 bouteilles

Elevage : 12 mois en fûts de chênes 20% de fûts neuf

Temps de garde : 10 – 15 ans

Température de service : 16°C

