

Gevrey-Chambertin, Vieilles Vignes

Les Vignes :

Deux parcelles composent cette cuvée avec des sols totalement différents :

- « Les Genevrières » : limoneux avec une grosse pierrosité, exposée Nord-Sud. Plantée dans les années 1955
- « En Roncevie » : argileux avec quelques limons, exposée Est-Ouest et plantée en 1972.

Dégustation :

Une robe rubis assez intense, un nez de petits fruits rouges (groseille, cerise, cassis...), une bouche légère et des tanins fins. Millésime après millésime, cette cuvée garde son authenticité avec une belle rondeur et une très grande finesse. Il accompagnera une viande rouge (grillade), un gibier à plumes (canard, cailles, faisan...), une viande blanche en sauce, un fromage.

Surface : 0.401 hectare

« En Roncevie » : 7.13 ares

« Les Genevrières » : 33 ares

Production : 1000 – 1200 bouteilles

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

Temps de garde : 7 - 12 ans

Température de service : 16°C

