

GEVREY-CHAMBERTIN

2009

Vinification et vieillissement

Les vendanges sont réalisées manuellement. Les raisins sont ensuite égrappés à 100 % puis mis en cuve pour une cuvaison de 20 jours. La cuvaison et la fermentation se font à température contrôlée. Des pigeages sont effectués deux fois par jour pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait à 100 %. L'élevage de 16 mois se déroule à 100 % en fûts de chêne, dont 30 % sont neufs.

Caractéristiques

Robe rouge rubis classique, aux reflets violacés. Un nez fruité avec des arômes de petits fruits noirs, de noyaux de cerise et de muscade. La bouche est fruitée et savoureuse avec des tanins solides, granuleux et mûrs. Un vin qui est déjà très agréable mais qui saura se bonifier dans 7 à 10 ans.

Accords mets et vins

Idéal avec des volailles rôties et grillées, des viandes rouges grillées comme des côtes de bœuf, des viandes cuisinées ou des fromages gras.



Producteur

Antonin Rodet

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100 % Pinot noir

Pays / région

France, Bourgogne

Appellation

Gevrey-Chambertin (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,1 %

Température de service

15°C

Disponible dans ces provinces

- Québec