

GEVREY CHAMBERTIN

Terroir

Le domaine Taupenot-Merme possède une belle parcelle de 1,6 hectares sur les sols calcaires riches en marnes et en cailloux de cette appellation qui est une des plus vastes de la Côte-d'Or. Les vignes ont un âge moyen de 35 ans.

Vinification et vieillissement

Les vendanges sont effectuées à la main, par un tri sévère. Le domaine Taupenot-Merme effectue une vinification traditionnelle en cuves inox. La durée de cuvaison est de 15 à 20 jours. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne de l'Allier, dont 30 % sont neufs. Le vin est ensuite mis en bouteille au domaine.

Caractéristiques

Ce vin présente une expression aromatique intense, évoquant les baies de cassis et autres petits fruits rouges ou noirs, des notes animales de musc et de fourrure. La bouche est grasse et ronde, assez puissante, associant aux tanins un moelleux toujours abondant et une acidité de bon niveau. Ce vin présente une belle longueur et une belle masculinité, typique de cette appellation.

Accords mets et vins

La puissance de ce vin et de ses notes animales font appel à une cuisine assez corsée et élaborée. Idéal avec un gigot d'agneau, du bœuf bourguignon, un coq au vin ou des fromages puissants (sauf les bleus).



Producteur

Domaine Taupenot-Merme

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100 % Pinot noir

Pays / région

France, Bourgogne

Appellation

Gevrey-Chambertin (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13 %

Température de service

14°C

Disponible dans ces provinces

- Québec