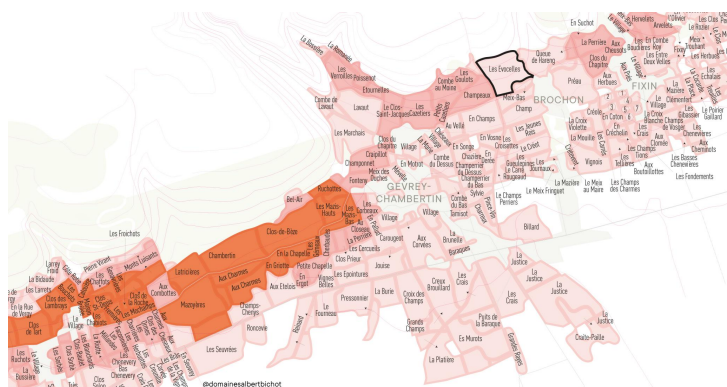




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns calcaïques sur sous-sol marneux



PRÉSENTATION

Grande appellation de la Côte de Nuits, par la taille comme par la renommée, Gevrey-Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs. On ne trouve pas de vin blanc ici, seul le Pinot Noir est cultivé.

Le Climat des "Evocelles" est situé à l'extrême nord de l'appellation, tout en haut du coteau. Son altitude, son exposition plein est et sa situation en terrasse lui confèrent une certaine tension qui renforce la complexité des arômes et des saveurs du vin.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet complexe aux parfums de fruits rouges (fraise, cerise...) associés à de délicates touches de grillé, de vanille et de réglisse. En bouche, ce vin plein et riche est équilibré par une structure aux tanins présents mais fins. Il dévoile également une agréable sensation de minéralité engendrée par son terroir de haut de coteau orienté plein est. Belle longueur sur le fruit et la fraîcheur.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

CITATIONS

Wine Spectator : 91/100 (2022)

Jasper Morris : 90-92/100 (2022)

Tim Atkin : 93/100 (2020)

