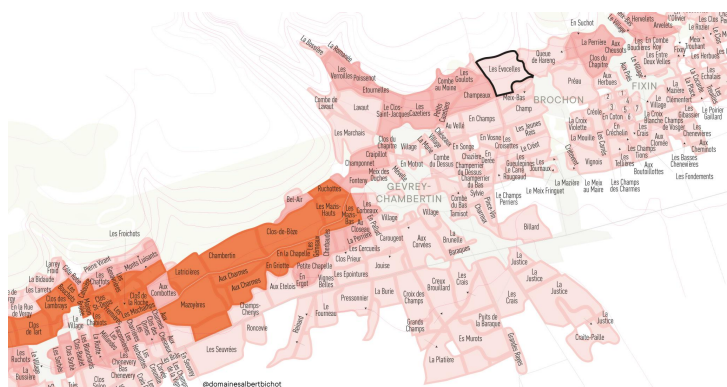




SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Pinot Noir

TERRITORIO

Suoli bruni calcarei su sottosuolo marnoso.

PRESENTAZIONE

Grande appellazione della Côte de Nuits, sia per dimensioni che per fama, Gevrey-Chambertin si caratterizza per una grande diversità di terroir. Non si trova vino bianco qui, solo il Pinot Noir è coltivato.

Il Climat des "Evocelles" è situato all'estremo nord dell'appellazione, in cima alla collina. La sua altitudine, l'esposizione a est e la posizione in terrazza conferiscono una certa tensione che rafforza la complessità degli aromi e dei sapori del vino.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale dell'uva, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in serbatoi di legno termoregolati per 18-21 giorni. Invecchiamento in botti di rovere (25-35% di botti nuove) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE

Bouquet complesso con profumi di frutti rossi (fragola, ciliegia...) associati a delicate note di tostato, vaniglia e liquirizia. In bocca, questo vino pieno e ricco è equilibrato da una struttura con tannini presenti ma fini. Rivela anche una piacevole sensazione di mineralità generata dal suo terroir in alto pendio orientato a est. Bella persistenza sul frutto e la freschezza.

SERVIZIO

Servire a 15-16°C.

Conservazione: 5-7 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni arrosto o in salsa (manzo, agnello, selvaggina)

Formaggi di media stagionatura a stagionatura intensa

RICONOSCIMENTI

Jasper Morris: 90-92/100 (2022)

Tim Atkin: 93/100 (2020)

Jancis Robinson: 16++/20 (2019)

Decanter: 93/100 (2018)

