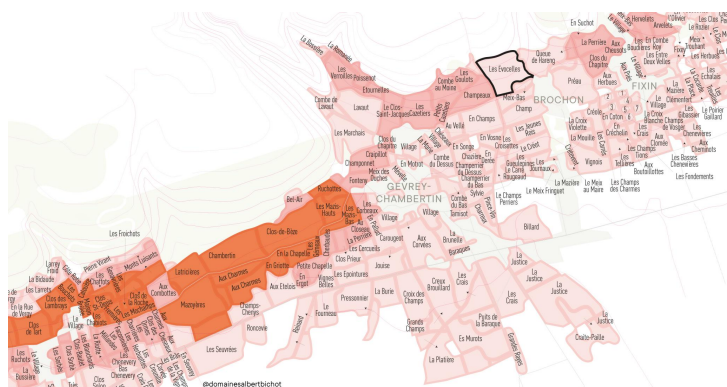


GEVREY-CHAMBERTIN "LES EVOCELLES" MAISON ALBERT BICHOT



МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Pinot Noir

ТЕРРУАР

Кальцевые коричневые почвы на мергельном грунте



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Большое название Кот-де-Нюи, как по размеру, так и по известности, Жевре-Шамбертен характеризуется большим разнообразием терруаров. Здесь не производят белое вино, здесь выращивается только Пино Нуар.

Климат "Эвоселль" расположен на самом севере апелласьона, наверху склона. Его высокое расположение, восточная

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, сортировка ягод по прибытии в винодельню. Ферментативная мацерация в терморегулируемых деревянных баках в течение 18-21 дня. Выдержка в дубовых бочках (25-35% новых бочек) в течение 14-16 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Комплексный букет с ароматами красных фруктов (клубника, вишня...) в сочетании с нежными нотками жареного, ванили и лакрицы. Во рту этот полный и богатый винт балансируется структурой с присутствием, но тонкими танинами. Он также раскрывает приятное ощущение минеральности, вызванное своим терруаром на высоком ск

ПОДАЧА

Подавать при температуре 15-16°C.

Хранить: 5-7 лет и более.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Мясо жареное или в соусе (говядина, баранина, дичь)

Сыры средней остроты до острых

НАГРАДЫ

Jasper Morris: 90-92/100 (2022)

Tim Atkin: 93/100 (2020)

Jancis Robinson: 16++/20 (2019)

Decanter: 93/100 (2018)

Жаспер Моррис: 90-92/100 (2022)

Тим Аткин: 93/100 (2020)

Джансис Робинсон: 16++/20 (2019)

Декантер: 93/100 (2018)

