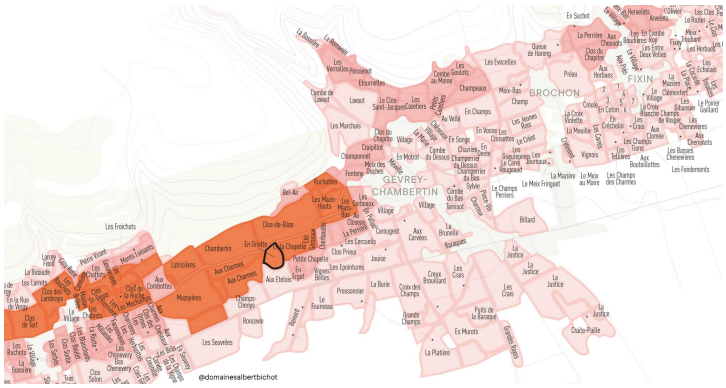
GRIOTTE-CHAMBERTIN GRAND CRU
MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires très caillouteux

PRÉSENTATION
Situé au centre des Grands Crus de Gevrey, entre Charmes et Chapelle-Chambertin, en contrebas du fameux Clos de Bèze, le Grand Cru Griotte-Chambertin s'étend sur environ 2,7 ha. C'est le plus petit des 9 Grands Crus de Gevrey-Chambertin.
Son nom ne provient pas de ses arômes mais du mot bourguignon « cras », ou « criot », qui désigne des sols très pierreux. Le vignoble, exposé à l'est, est en effet caractérisé par un sol maigre reposant sur des dalles calcaires .

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 (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION
Le bouquet intense dévoile des notes de fruits rouges et noirs et de fleurs (rose, pivoine) mariées à de subtiles notes épicées qui évolueront avec le temps vers des arômes plus complexes (sous-bois, cuir...). Au palais, ce vin puissant, opulent et plein de sève s'exprime avec une très grande élégance.

SERVICE
Servir à 16-17°C.
Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS
Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)
Fromages moyennement corsés à corsés
Recette idéale : filet de bœuf sauce marchand de vin

CITATIONS
Vinous : 93-95/100 (2019)
Allen Meadows : 91-94/100 (2019)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.