



MAISON F. NOIROT

Crus de Bourgogne



Vins Rouges

Gevrey-Chambertin Village

Millésime : 2022

C'est un très beau millésime, avec des vins séduisants dans leur jeunesse qui pourront aussi vieillir en toute sérénité. Malgré une année météorologique intense, entre gel, canicules et sécheresse. Les volumes, sauvés par un débourrement un peu plus tardif qui a protégé les bourgeons du gel, auraient pu être impactés par différentes canicules. Mais la vigne a su puiser dans ses ressources autant que dans le terroir pour offrir à la Bourgogne des rendements généreux. Ce lien entre la plante et son environnement a également apporté un bel équilibre aux vins qui, malgré les conditions très chaudes de

l'année, expriment beaucoup de subtilité, au nez comme en bouche.

Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité.

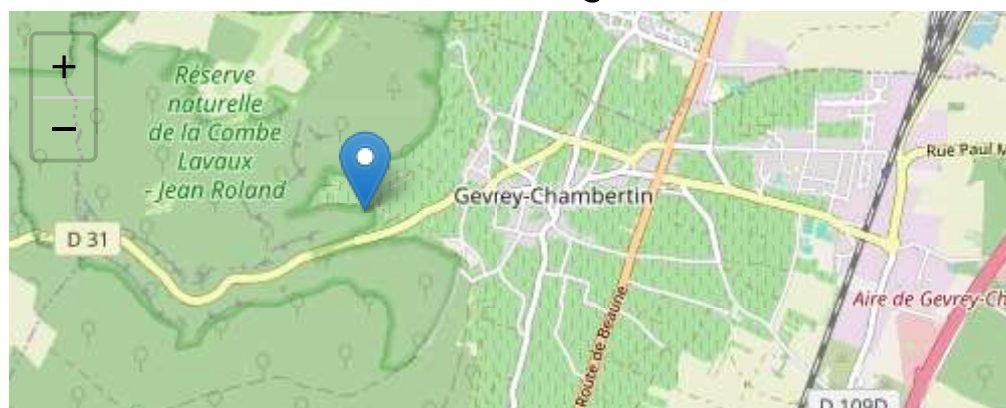


∨ [En savoir +](#)

 FICHE PRODUIT

SITUATION

Village situé au pied de la combe de Lavaux, lieu historique des grands vins de Bourgogne. C'est le village qui comprend 9 grands crus dont Clos de Bèze, Chambertin, Charmes Chambertin... etc. Vins rouges exclusivement.



 Leaflet | © OpenStreetMap

NATURE DU TERROIR

Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles qui apporte à ce vin toute la typicité du Gevrey-Chambertin. L'appellation village s'étend sur des sols bruns calcaïques et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouge venus du plateau. Ces graviers offrent au vin élégance et finesse tandis que les marnes riches de coquillages fossiles et argileuses leur donnent du corps et de la fermeté.

VENDANGES

Manuelles uniquement

CARACTÈRE DU VIN

Il présente une robe rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé cerise noire. La fraise, la mûre, la violette et la rose font partis des arômes spontanés tandis que la maturité offre un bouquet réglissé de cuir, de fourrure, et de sous-bois. Vin intense, structuré et équilibré et doté d'une grande finesse. Agréable à boire jeune car on est bien sur le fruit mais c'est cependant un vin de garde.

CONSEIL CULINAIRE

Vin puissant et toute en finesse en bouche il se marie bien avec le gibier, la volaille, bœuf et le veau ou tout simplement avec du fromage de vache et de caractère. Le servir entre 15 et 16 degrés.

MAISON F. NOIROT

Château de Saint-Georges

[QUI SOMMES-NOUS ?](#)

[NOS VINS](#)

[CONTACT](#)

[MENTIONS LÉGALES](#)



© 2024 Maison F. Noirot. Tous droits réservés. Propulsé par [AI](#).