



Vins Rouges

Gevrey-Chambertin Village

Millésime : 2018

Vins rares et très complexes. Ce sont des vins qui seront extrêmement longs à se développer. Ils requerront beaucoup de patience, les meilleurs auront besoin d'au moins une vingtaine d'années, voire 25 ans avant d'arriver à maturité.

Ils s'adressent donc aux amateurs très patients ! Les vins se dégustent déjà bien, mais les matières tanniques sont très abondantes. 2018 a été un millésime très chaud, l'été a été quasiment caniculaire.

La pluie est tombée au printemps, mais les mois de juillet et août ont été extrêmement chauds et secs. Dès la fin du mois d'août, les premiers raisins sont rentrés dans les caves des Côtes-de-Nuits, avec des degrés très élevés.



RÉGION
BOURGOGNE



MILLÉSIME
2018



CÉPAGE
PINOT NOIR

SERVIR
ENTRE 15° ET 16°



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 gevreychambertin. L'appellation village s'étend sur des sols bruns calciques 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 donne 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, boeuf et le veau ou tout simplement avec du fromage de vache et de caractère.

