

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Gevrey-Chambertin

AOP Gevrey-Chambertin, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Grande appellation de la Côte de Nuits, par la taille comme par la renommée, Gevrey-Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs. On ne trouve pas de vin blanc ici, seul le Pinot Noir est cultivé.

Les vignes sont plantées sur des marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau. Ces graviers offrent au vin élégance et finesse tandis que les marnes riches en coquillages fossiles et en argile lui donnent du corps et de la fermeté.

SITUATION

Grande appellation de la côte de Nuit, par la taille comme par la renommée de son pinot noir, Gevrey Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs.

TERROIR

Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau sur des sols calcaïques et bruns calcaires.

VINIFICATION

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage.

Elevage en fûts de chêne (35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

SERVICE

Température de service : entre 15-16°C.

A déguster dans les 5 à 7 ans et plus.

DÉGUSTATION

Dotée d'une belle couleur rubis soutenue.

Dominante fruité au nez avec des fruits à noyaux tel la prune et la quetsche.

Vin harmonieux et gourmand en bouche, délicatement fruité, laissant place à une finale plus minérale.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Lapin aux pruneaux et à la bière.

Accord atypique : Moules marinières au chorizo.

