

# Domaine Chevalier, Bourgogne, France

## Gevrey Chambertin 2018

### AOC Gevrey Chambertin



#### Informations

Couleur : rouge  
Taux alcool : 13 %  
Conditionnement : 0,75 cl



#### Cépages

100 % Pinot Noir



#### Terroir

Localisation: deux parcelles sur la commune de Gevrey Chambertin en fermage depuis le millésime 2005  
Superficie: 4,5 ares  
Âge des vignes: 50 ans



#### Viticulture

Lutte raisonnée sans certification



#### Vinification

Vinification traditionnelle  
Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées  
Elevage de 12 mois en fûts de chêne (25 % en fûts de un vin)  
Assemblage en cuves inox pendant 4 mois



#### Service

15 à 16° C



#### Garde

10 ans



#### Accord

Côte de bœuf  
Gibier à poils ou à plumes  
Fromages: Epoisses, L'Ami du Chambertin, Fromage de Citeaux



#### Dégustation

Ce vin a une belle robe rubis et limpide. Le nez s'exprime sur des arômes de fruits noirs : cerise, mûre, cassis. En vieillissant, il glissera sur des notes de cuir, de truffe et de sous-bois. La bouche est équilibrée et structurée. C'est un vin rond avec de beaux tanins et une belle longueur.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE