

Gevrey-Chambertin 2014

Appellation : AOC Gevrey-Chambertin

Millésime : 2014

Cépage : Pinot Noir

Couleur : Rouge

Vignoble : Les raisins utilisés pour cette cuvée proviennent de la commune de Gevrey-Chambertin situé au nord de la Côte de Nuits. Les sols argilo calcaire permettent d'exprimer toute l'élégance du Pinot Noir.

Type de vendanges : Manuelles

Vinification : Après la récolte, un tri sur table vibrante est réalisé à l'arrivée au caveau. Les cuvaisons fermentaires à froid sont longues et des pigeages réguliers sont effectués pour extraire toute la finesse des tanins. L'élevage se fait en fût de chêne français avec 15 à 20% de fûts neufs pour un boisé léger.

Dégustation : Le nez de fruits rouges est d'une grande pureté. Vin charnel alliant parfaitement la vivacité de son millésime au côté fruité apporté par son terroir, il offre des notes de cassis, d'épices et un boisé léger. En finale, le velouté de ses tanins marque sa noblesse.

Servir à 15°C.

Accords Mets/Vins : Viandes rouges et fromages de caractère.

Temps de garde : 3 à 5 ans.

Contenance : 75 cl

Données logistiques :

- Gencod bouteille : 3491330008816
Diamètre : 80 mm Poids brut : 550 g Poids net : 1300 g
- Gencod carton : 349133002090
Nombre de bouteilles/carton : 6 Poids/carton : 8 kg
- Informations palettes : Palette Europe de 480 bouteilles
(165cm, 700kg, 8 couches de 10 cartons)

