

Gevrey-Chambertin Village

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Les vins de Gevrey-Chambertin ont une couleur soutenue, d'une belle expression aromatique. Les vins jeunes offrent des notes de cassis et fruits rouges ou noirs, de réglisse, accentuées par un élevage partiel en fûts de chêne neufs. Des arômes de fourrure, musc, vanille épicée et de havane viennent se mêler lorsque le vin a mûri. Ces vins assez puissants, fins et solides présentent une structure charpentée et équilibrée. Son bouquet, sa finesse, son nom claironnant, ont-ils été assez célèbres, Napoléon Ier ne l'avait-il pas adopté pour breuvage favori ?



Fiche technique

Superficie de l'appellation	359 ha 88 a 81 ca
Superficie en production au domaine	38 a 90 ca
Sol	Alluvions caillouteuses sur sol argilo-calcaire
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	40 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	30 à 40 % fûts de chêne neufs