

Gevrey-Chambertin AC 2015

Henri de Villamont

France › Bourgogne › Côte de Nuits

Garde :
3 - 7 ans

% Vol :
13.00°



Cépage(s) :

Pinot Noir (100%)

Notes de dégustation

Robe : Rouge rubis vif.

Nez : Arômes de mûre, de fraise, de violette, de réséda et de rose.

Palais : D'une structure ferme aux tannins soyeux.

Accords mets-vin

Omelette aux cèpes, filet de sandre sauce au vin rouge, coq au vin, blanquette de veau, bœuf bourguignon, agneau braisé, cuissot de sanglier, faisan farci, épousses, morbier.

Terroir

Entre 280 et 380 mètres d'altitude, l'appellation communale s'étend sur des sols bruns calcaires et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.

Vinification

Fermentation alcoolique de 5 à 10 jours à température contrôlée, le moût est pressé et transvasé en barriques pour la fermentation malolactique, élevage de plusieurs mois en barriques.