



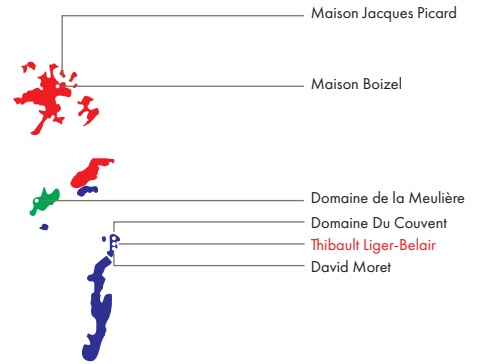
# GEVREY CHAMBERTIN "EN CREOT"

2021



## Regione

Si tratta di vigne piantate tra il 1950 e il 1958, con una superficie di 1,40 ettari, situate a nord-est dell'appellazione a Brochon, nel prolungamento della combe di Gevrey. Queste vigne si trovano su un suolo bruno poco profondo, argilloso-calcareo. Créot significa "gesso", il che permette di comprendere facilmente la natura del terreno.



100% Pinot Nero



750 ml



La vendemmia è manuale, senza grappolo intero, poiché questo terroir calcareo è sufficiente di per sé a conferire una freschezza minerale a questo vino.



## Vinificazione

3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



## Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere di cui il 40% nuove. Il periodo di affinamento è di 20 mesi.



**Grado alcolico** 13% vol



Il suo suolo calcareo conferisce a questo vino una bella freschezza e una grande purezza. Rivela un magnifico splendore aromatico con deliziose note di frutti rossi (ciliegia, amarena), che sottolineano una sensazione in bocca di straordinaria finezza. La sua posizione e il suo clima singolare offrono a questo vino una purezza degna di alcuni dei primi cru dell'appellazione.



Questo vino si abbina perfettamente a carni rosse grigliate, arrostiti di selvaggina, brasati e stufati con erbe aromatiche. Ideale con formaggi stagionati a pasta dura e piatti a base di funghi o tartufi, grazie alla sua struttura potente e alle note speziate.

