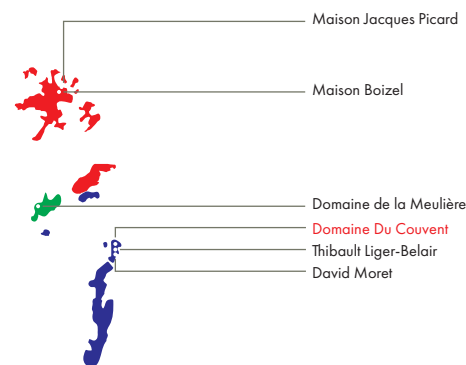




Gevrey Chambertin

PREMIER CRU CHAMPONNETS
2021



Suolo

Il suolo è composto da calcare di Prémieux nella parte alta e da calcare argilloso nella parte bassa.

Esposizione Nord

Superficie 1,05 ettari



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione

100% grappolo diraspato.

Si effettua una lunga macerazione, tra 25 e 30 giorni, con una fase pre-fermentativa a freddo e una post-fermentativa mantenuta a temperature più elevate.

Lieviti indigeni, estrazione lenta e delicata.



Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere per 15-18 mesi, con circa il 15% di botti nuove.



Grado alcolico 13,5% vol



Il colore è rosso rubino. Al naso aromi di frutti rossi freschi. La bocca, dritta e strutturata, restituisce la finezza degli aromi presenti al naso e sostiene questo vino in tutta la sua lunghezza.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti di carne rossa, come filetto di manzo o carré d'agnello, e si sposa bene anche con selvaggina delicata. Ottimo con formaggi a pasta molle e stagionati, come il Brie o il Comté, e con piatti a base di funghi, come un risotto ai porcini. L'eleganza del vino lo rende adatto anche a preparazioni raffinate come il petto d'anatra o i ravioli ripieni di carne.



750 ml

