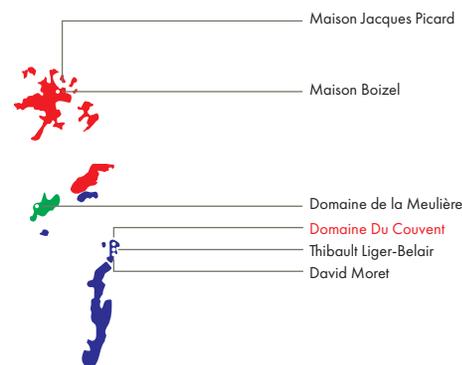




Gevrey Chambertin

CLOS DU MEIX DES OUCHES MONOPOLE
2022



Suolo

Situata nel cuore del cono di deiezione della Combe Lavaux, questa vigna si trova su terreni ghiaiosi, ben drenati e particolarmente adatti alla coltivazione della vite.

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 13-14 mesi, con circa il 15% di botti nuove.



Grado alcolico 14% vol



Questo è un vino particolarmente completo, dinamico e seducente. La profondità dell'argilla conferisce una bella struttura, oltre a un bouquet molto fruttato. L'equilibrio tra finezza e consistenza è ottimale e si migliorerà dopo qualche anno di invecchiamento.



Si abbina perfettamente a carni rosse alla griglia, brasati, arrostiti e selvaggina. Ottimo con piatti a base di funghi o tartufo, primi piatti strutturati e formaggi stagionati, esaltando la complessità e l'equilibrio del vino.



750 ml

