



Gevrey-Chambertin Aux Corvees

2021



Regione Di fronte al Domaine, una strada che conduce alla casa segna il confine tra Aux Corvées e La Brunelle. Questo confine evidenzia una variazione molto netta nel carattere del suolo. I depositi di detriti sono più eterogenei. Qui il terreno è relativamente profondo, raggiungendo un metro di profondità.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione La vinificazione avviene in acciaio per preservare freschezza e integrità del frutto. Segue un affinamento in barrique per circa 12 mesi, variabile in base alle caratteristiche dell'annata.



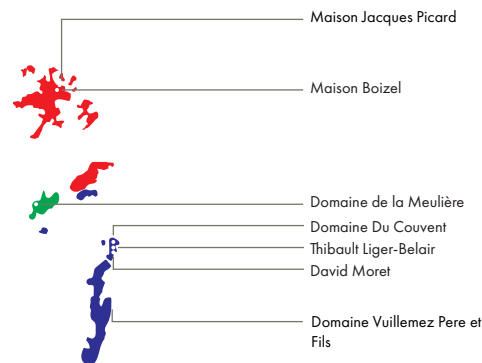
Grado alcolico 13,5% vol



Il Gevrey-Chambertin Aux Corvées si presenta con un colore rosso rubino profondo. Al naso offre un bouquet intenso di frutti rossi e neri, come ciliegie, more e ribes, accompagnati da note terrose, spezie dolci e leggere sfumature di sottobosco. Al palato è pieno e strutturato, con tannini ben presenti ma eleganti, supportati da un'acidità vivace che conferisce equilibrio. La persistenza è lunga e complessa, con richiami fruttati e speziati.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti di carne rossa alla griglia o brasata, come filetto di manzo o selvaggina. Ottimo con arrosti, cacciagione e piatti saporiti a base di funghi o tartufo. Si sposa bene anche con formaggi stagionati e a pasta dura, come il Comté o il Gruyère.



750 ml



Distribuito in Italia da

