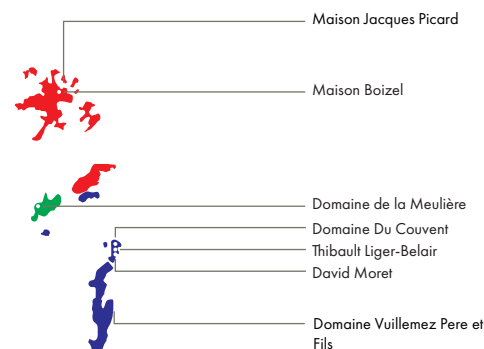




Gevrey-Chambertin

2021



Regione Sylvie è riparata a nord da un piccolo boschetto, con un suolo profondo e filari molto stretti. La parcella di Pressonier è più ampia, situata appena sotto la strada principale, mentre Champs-Chenys confina direttamente a est con Charmes-Chambertin.



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 si presenta con un colore rosso rubino profondo. Al naso rivela un bouquet complesso di frutti rossi e neri (ciliegia, mora, ribes), accompagnati da note di terra umida, spezie dolci e sottobosco. In bocca è corposo ma equilibrato, con tannini ben presenti ma maturi, un'acidità vivace e una struttura che gli conferisce buona capacità di invecchiamento. Il finale è persistente, con ritorni speziati e minerali.



Si abbina perfettamente a piatti saporiti come brasati, selvaggina da piuma, arrostiti di manzo o agnello, ma anche a preparazioni a base di funghi o tartufo. Ottimo con formaggi stagionati come il Beaufort o l'Époisses, che esaltano la complessità e la forza del vino.



750 ml



Distribuito in Italia da

A ALLEGRI
WINE
DISTRIBUTION