

## Gevrey-Chambertin 2015

Vignoble | Bourgogne

AOP | Gevrey-Chambertin

Typicité | Sec

Fournisseur | Albert Bichot



**TERROIR** Sols bruns calciques

**CÉPAGE** Pinot Noir (100%)

**VINIFICATION** Récolte manuelle. Vinification traditionnelle. Élevage de 14 à 16 mois en fûts de chêne.

**DÉGUSTATION**

**VIN CLASSIQUE**

**Couleur** | *Jolie robe rouge rubis avec quelques reflets framboise.*

**Nez** | Nez aux arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, sur des notes boisées et épicées.

**Bouche** | Bouche soyeuse, charpentée, tanins tendres.

**ACCORDS METS** Dessert à base de fruits rouges, Gibiers, Fromages à pâtes dure, Canard

**SERVICE IDÉALE**



17-18°C



**CARTE DES VINS**

*Un très beau vin, complexe et riche.  
L'élégance des arômes révèlent toute  
la beauté du terroir.*

