

## Gevrey-Chambertin

---

### Sol

Marneux – tendance calcaire.

### Situation

Orientation Est, certains sols sur le plat. Assemblage des climats de Derey, Burie, Charreux, Champs.

### Couleur

Rouge

### Cépage

Pinot Noir

### Vinification

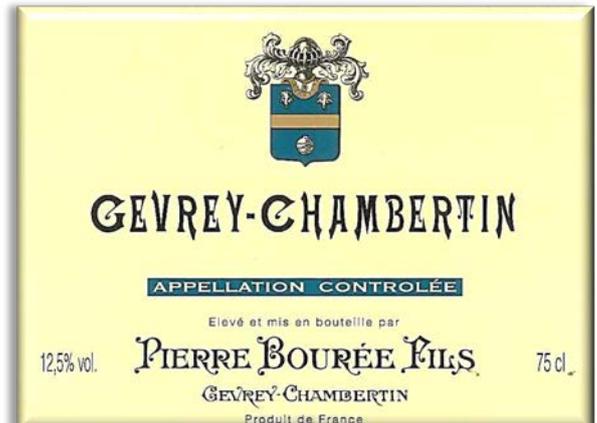
Vendanges manuelles ; fermentation en grappes entières après un tri sévère ; durée totale : environ 20 jours. Pressage pneumatique.

### Elevage

Les vins « nouveaux » sont entonnés dans des fûts de chêne pour environ 20 mois, ils y effectuent leur fermentation malo-lactique. Remplissage hebdomadaire.

### Dégustation et accompagnement.

Coq au vin, bœuf bourguignon, viandes relevées ;  
Fromage bourgogne de type « Epoisses ».



\*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.