



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

Gevrey-Chambertin 1^{er} cru Champeaux

Sol

Roche compacte avec peu de terre, caillouteuse.

Situation

Orientation plein Est.

Couleur

Rouge

Cépage

Pinot Noir. Âge moyen des vignes : 60ans

Vinification

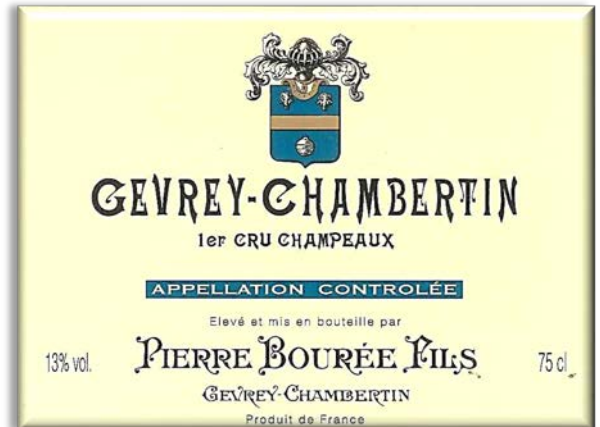
Les raisins entiers sans éraflage démarrent par une macération dans des cuves en bois ouvertes; par la suite la fermentation s'effectue exclusivement avec les levures naturelles; le total de ces deux processus macération et fermentation dure environ 20 jours. Pressage pneumatique.

Elevage

Les vins « nouveaux » sont entonnés dans des fûts de chêne pour environ 20 mois, ils y effectuent leur fermentation malo-lactique. Un léger soutirage en cours d'élevage apporte toute la finesse au vin. Ce vin est un de nos fleurons.

Dégustation et accompagnement.

Gigot de mouton, bœuf bourguignon, gibier;
Tous fromages.



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