



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

## Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> 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*

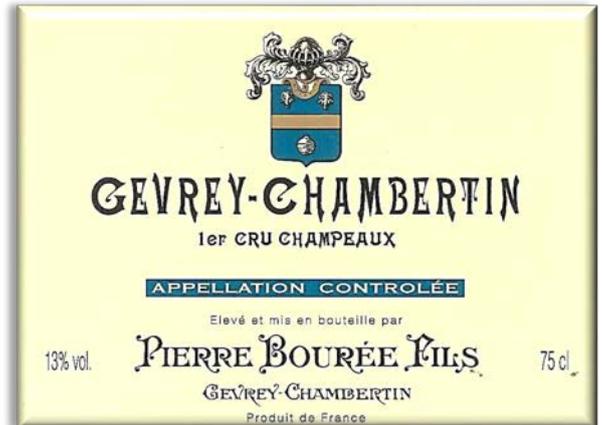
Les raisins entiers sans éraflage démarrent par une macération dans des cuves en bois ouvertes; par la suite la fermentation s'effectue exclusivement avec les levures naturelles; le total de ces deux processus macération et fermentation dure environ 20 jours. Pressage pneumatique.

### *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.

---