



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

Gevrey-Chambertin

Clos de la Justice

(monopole)

Sol

Marne, gravier de craie.

Situation

Gevrey-Chambertin, en bordure de la D974, 2ha en propriété du Domaine (il s'agit d'un monopole) situés dans la continuité du cône de déjection de la Combe de Lavaux.

Le mot «clos» signifie que la vigne est entourée d'un mur.

Couleur

Rouge.

Cépage

Pinot Noir. Dans cette vigne les grappes sont millerandées (toutes petites grappes). Age moyen des vignes: 60ans

Vinification

Vendanges manuelles, après un tri sévère, la vinification se fait sans égrappage dans de grandes cuves en bois. Après une macération à froid, la fermentation sans levurage est d'une durée de 21 jours. Passage en pressoir pneumatique.

Elevage

20 mois exclusivement en fûts de chêne, dont 25% de fûts neufs. Les fûts de Pierre Bourée viennent de l'Allier. Le vin est soutiré (séparer le vin clair du dépôt) 12 mois après l'entonnage pour développer ses parfums. Ce vin a été filtré.

Dégustation et accompagnement.

Vin ferme et coloré, chaire pleine et savoureuse qui révèle presque toute la délicatesse bouquetée que les vins de grands crus réalisent seulement à force d'âge. Intense, harmonieux, aux notes de sous-bois et de griottes mûres, de bouche ample et fondue.

On préférera comme accompagnement les viandes rouges et les fromages. A consommer entre 5 et 15 ans.



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