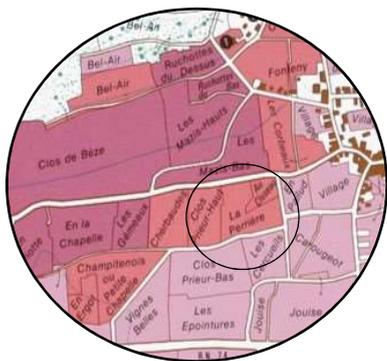


GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LA PERRIERE

2018



TERROIR

La parcelle La Perrière est située sous les Mazis Chambertin Grand Cru (il n'y a qu'une route qui les sépare). La vigne a environ 60 ans.

Surface : 27,34 ares (0,67 acres)

Climat & Sol : Le sol est légèrement en pente avec des petits cailloux. Historiquement, une carrière de pierre, peu profonde existait avant d'être comblée de terre et de vignes. Le sol est assez profond et argileux.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. La macération dure ensuite 15 jours durant lesquels des pigeages sans remontages sont effectués.

Leur nombre et leur intensité sont les variables conduisant à la concentration des tanins, leur parfum et leur couleur.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après la macération, vin de presse et vin de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fûts (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 15 mois dont 30% de fûts neufs.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

DEGUSTATION

OEIL

Belle robe rouge pourpre

NEZ

Le nez est intense sur des notes de fruits noirs (mûres) mais aussi des notes épicées.

BOUCHE

En bouche, le vin est ample, riche, complexe avec une finale charnue.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 5 à 10 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Gevrey-Chambertin Premier Cru La Perrière 2018 se dégustera parfaitement sur un plat en sauce type goulash mais aussi sur un magret de canard au cassis

