

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

GEVREY CHAMBERTIN LES AZEROTTES

TERROIR

Le village de Gevrey- Chambertin est situé au cœur de la Côte de Nuits, entre Dijon et Nuits- Saint- Georges. Le vignoble est très bien exposé à l'Est, ce qui lui confère un très grand potentiel. Les sols, complexes, sont constitués de marnes, d'argile et de calcaire.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles, avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification, et égrappage de 50% des raisins. Elevage en fûts de chêne pendant 16 mois environ.

DEGUSTATION

Couleur rouge rubis intense.

Au nez, de jolis arômes de petits fruits (fraise, mûre) et de fleur (violette). On retrouve des arômes complexes de truffe et de gibier après quelques années de maturation.

En bouche, c'est un vin riche et puissant, avec une bonne structure, des tanins voluptueux et une finale très longue.

ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera toutes les viandes rouges, et particulièrement les viandes de caractère comme les gibiers en sauce. Se marie également très bien avec les fromages forts, comme le Citeaux, l'Epoisse ou l'Ami du Chambertin.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Déjà très agréable jeune, ce Gevrey- Chambertin est un vin de garde, de 10 à 20 ans.

