



Le vignoble de Gevrey-Chambertin déroule ses 500 hectares de Pinot Noir sur la partie Nord de la Côte de Nuits, à seulement 15 Km de Dijon. Il doit sa renommée au travail des moines de Cîteaux qui le travaillent depuis plus de 1300 ans.

TERROIR

Située à 300m d'altitude, cette parcelle s'étend au milieu du village de Gevrey. Localisée exactement sur le cône d'alluvions de la combe de Lavaux, elle profite d'une structure géologique complexe qui allie marnes et limons rouges sur des sols bruns calcaïques.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à la main en petites caisses puis triés soigneusement sur table de tri, à la cuverie avant d'être vinifiés en cuve en bois. La fermentation dure environ 3 semaines et se fait de manière complètement naturelle. Cette cuvée est ensuite élevée pendant 18 mois.

DÉGUSTATION

Avec une robe rouge foncée profonde et intense, c'est un vin puissant qui présente un nez très fin de framboise, de réglisse et de cassis. Les tannins, amples et soyeux sont accompagnés d'une bonne acidité qui laisse présager de son bon potentiel de garde.

Ce Gevrey-Chambertin Decelle & Fils accompagnera avec succès les viandes rouges ou en sauce et sera à l'aise avec tous les fromages, en particulier l'Époisses et ou le fromage de Cîteaux.