



**P. Misserey**

# GEVREY CHAMBERTIN

## TERROIR

Le village de Gevrey-Chambertin est situé au cœur de la Côte de Nuits, entre Dijon et Nuits-Saint-Georges. Les vignes disposent d'une parfaite exposition plein est, ce qui leur donne un grand potentiel. Les sols complexes sont composés de calcaire, d'argile, de limon et de marnes.

## CEPAGE

100% Pinot Noir

## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification et égrappage complet. Fermentation en cuves inox et élevage en fûts de chêne pendant 15 à 18 mois, dont 30% de fûts neufs.

## DEGUSTATION

Robe rouge rubis intense, très limpide.

Des arômes envoutant de petits fruits rouges et noirs (fraise, mûres) et de fleurs (violette). Après quelques années, on retrouve des arômes complexes de cuir, truffe et de sous-bois.

C'est un vin puissant et rond au palais, avec une belle structure et des tanins soyeux.

## ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera parfaitement les viandes rouges, en particulier les viandes de caractère comme le gibier. Il peut aussi se servir avec des poissons en sauce rouge, et des fromages corsés de type Cîteaux, Epoisses ou l'Ami du Chambertin.

## TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A Servir à 16°.

Bien que déjà très plaisant dans sa jeunesse, c'est un vin de garde, qui demande 10 à 20 ans pour atteindre son potentiel.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16