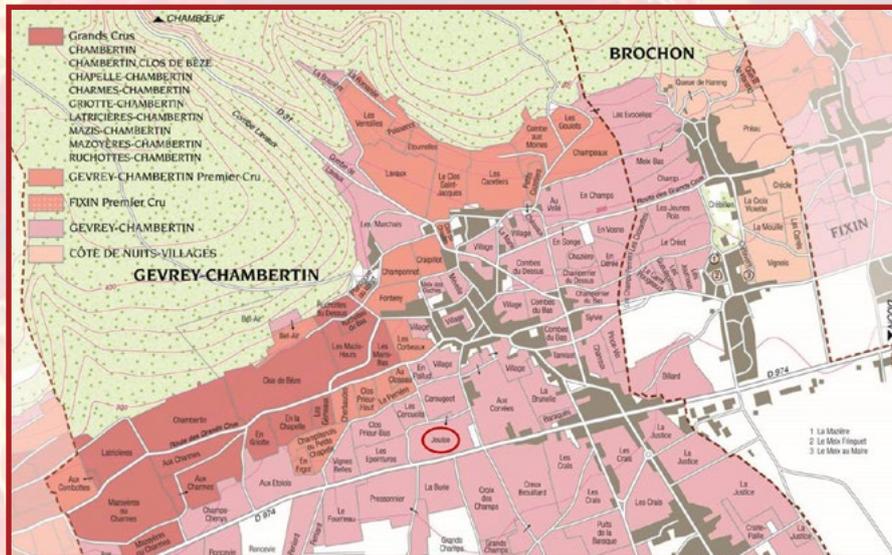




Gevrey-Chambertin



Cépage :

Pinot noir

Situation géographique :

Il est issu de la parcelle « Jouise » située au sud de la commune de Gevrey-Chambertin.

Vinification et élevage :

Macération pré-fermentaire avec pigeages et remontages.
Vinification sur 3 semaines puis élevage de 15 à 18 mois en fûts de chêne avec soutirage et légère filtration.

Caractères du vin :

Planté sur des sols calcaïques, les vins dont ils sont issus s'avèrent puissant et élégants aux éclats rubis au carmin foncé. Le nez est ouvert et flatteur avec des touches boisées. La bouche est ample et égayée par des arômes de petits fruits rouges. Les tanins sont fermes et veloutés.

Conseils culinaires :

Il sera le compagnon idéal des viandes telles que côte de bœuf, agneau braisé ou en sauce et les gibiers. De même pour les fromages de vache et de caractère.

Température de consommation :



15 à 16°C



MIS EN BOUTEILLE
À LA PROPRIÉTÉ PAR
DOMAINE JAFFLIN

PROPRIÉTAIRES
VITICULTEURS
À Nuits-Saint-Georges
(Côte-d'Or)-France
domainejafflin@wanadoo.fr

750 ml - 13%vol.

PRODUIT DE FRANCE
CONTIENT DES SULFITES