



Gevrey Chambertin



Denominazione

Gevrey Chambertin AOC



Vitigno

100% Pinot Nero

Zona di Produzione

Pallaud, Gevrey Chambertin - Côte de Nuits



Vinificazione

Raccolta manuale e diraspatura totale. Dopo una macerazione a freddo ha inizio la fermentazione alcolica con follature due volte al giorno



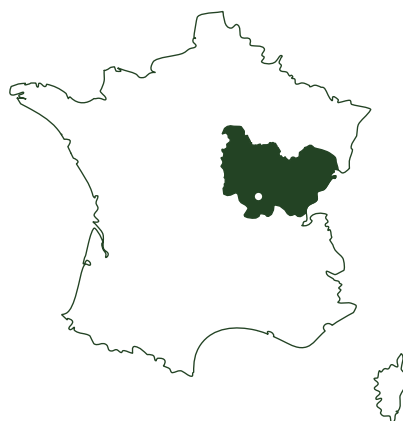
Invecchiamento

18 mesi in botte di rovere (18-20% nuove)



Abbinamenti

Selvaggina di cinghiale e cervo, brasato con salse ai funghi e formaggi cremosi stagionati



Note sensoriali



Rosso rubino
con riflessi violacei



Piccoli frutti rossi e neri di
piena maturazione, ciliegie,
more e mirtillo



Al palato appare ricco
di frutta e pieno, con un finale
persistenze che sfuma con note
speziate. Grande potenza ed
equilibrio di tannini
e morbidezza