

HENRI PION

Gevrey-Chambertin

Millésime : 2017

1 200 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir
AOC Gevrey-Chambertin Village

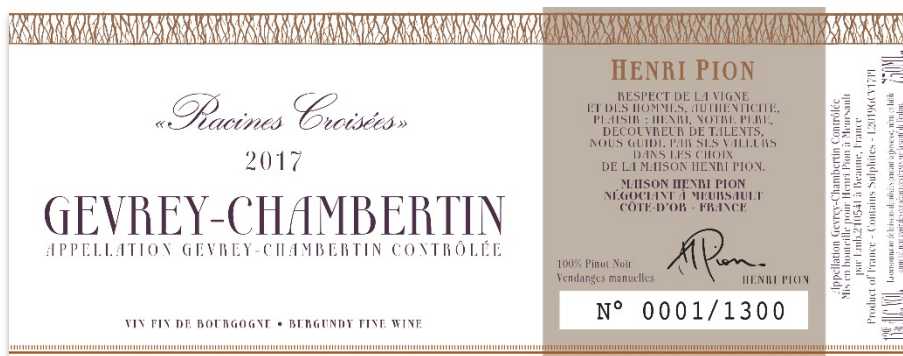
[Côte de Nuits]

Bourgogne, France

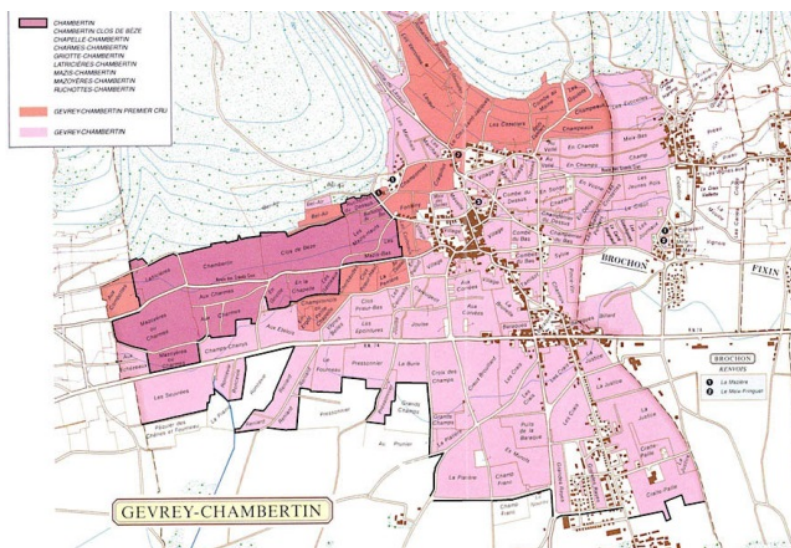


Henri Pion s.a.s.
4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



GEVREY-CHAMBERTIN : sans conteste l'une des AOC les plus connues de la Côte de Nuits, le village abrite 9 des 33 AOC grands Crus de Bourgogne! Exclusivement en rouge, le nom de Gevrey-Chambertin fut mentionné pour la première fois en l'an 630 sous le nom de Gibriacus dans la Chronique de l'abbaye de Bèze . Aire de l'AOC village : 355 ha .



AIRE DE PRODUCTION: Trois parcelles distinctes, réparties sur l'aire d'appellation, sont assemblées, afin d'obtenir ce Gevrey-Chambertin village.

TECHNIQUES: Vendanges manuelles, tri sur table, éraflage et macération à froid avant fermentation naturelle. Vieilli en fûts de chêne français pendant 14 mois avec des vins d'1 à 2 vins. Filtration légère et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe d'un rubis-grenat. Le nez, très précis et profond, nous amène vers des arômes de fruits rouges très frais. En bouche, ample avec un fruit délicat, soutenu par des tanins aux grains fins et une très belle finale.

POTENTIEL DE GARDE: Dans sa jeunesse, un léger passage en carafe lui fera du bien. Garde jusqu'à 10 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 à 18 °C