

HENRI PION

Gevrey-Chambertin

1^{er} Cru Les Corbeaux

Millésime : 2014

600 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru

[Côte de Nuits]

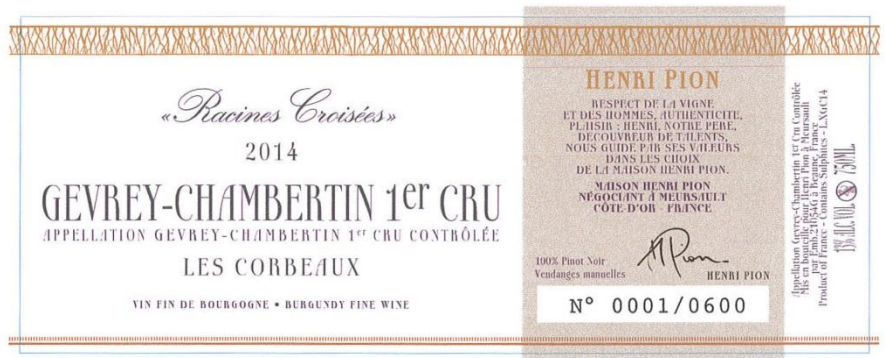
Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

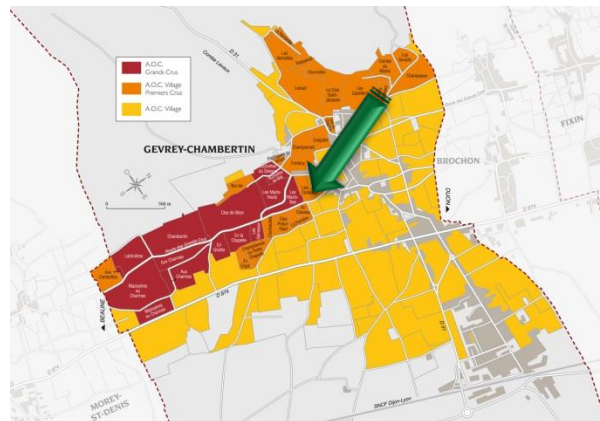
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'APPELLATION GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} CRU couvre essentiellement des terroirs à la sortie de la Combe Lavaux et quelques dans le prolongement des Grands Crus. Ces parcelles possèdent des sols bruns calcaires peu épais avec une légère pente.

AIRE DE PRODUCTION: Cette parcelle, *Les Corbeaux*, bénéficie d'un emplacement privilégié en bordure des Mazis-Chambertin Grand Cru. Son nom nous interpelle, existe-t-il un lien avec l'oiseau au plumage noir ? Pas du tout, l'origine est topographique, le lieu étant en creux, il vient de l'ancien français *Corbe* « courbe, courbé » d'où *Les Corbeaux*.

TECHNIQUES: Viticulture durable avec labour des sols. Les raisins sont soigneusement triés à la vigne puis acheminés délicatement en cuverie. Après une vinification maîtrisée et douce, les vins sont élevés 12 mois en fût de chêne.



NOTES DE DEGUSTATION: Robe rubis brillant à reflets grenat. Un nez assez fin où se distille des arômes de fruits rouges (cerise, fraise) et de noyau d'amande mis en relief par de délicates notes empyreumatiques (vanille). La bouche livre un bel équilibre de saveurs, dominé par des arômes kirschés, une belle matière avec une finale longue. Un premier cru intense, tout en fraîcheur !

POTENTIEL DE GARDE: Peut se boire dans sa jeunesse avec un passage en carafe. Il s'épanouira pleinement avec 4 ans de garde.

TEMPERATURE DE SERVICE: 12° à 14°C