HENRI PION

Gevrey-Chambertin

Millésime : 2015

1500 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

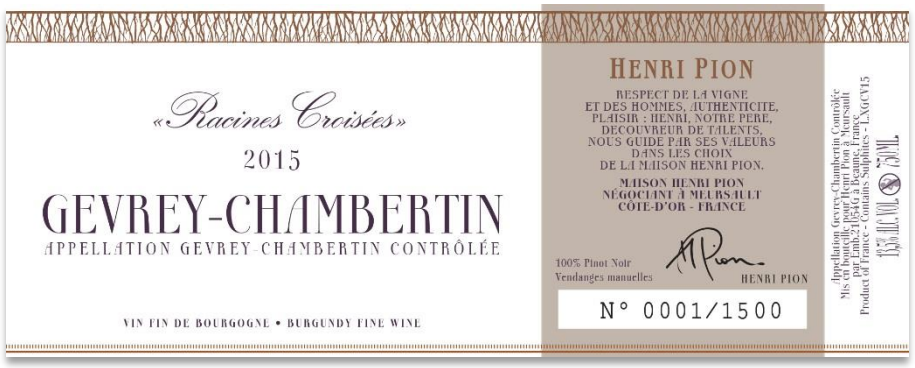
AOC Gevrey-Chambertin Village

[Côte de Nuits]

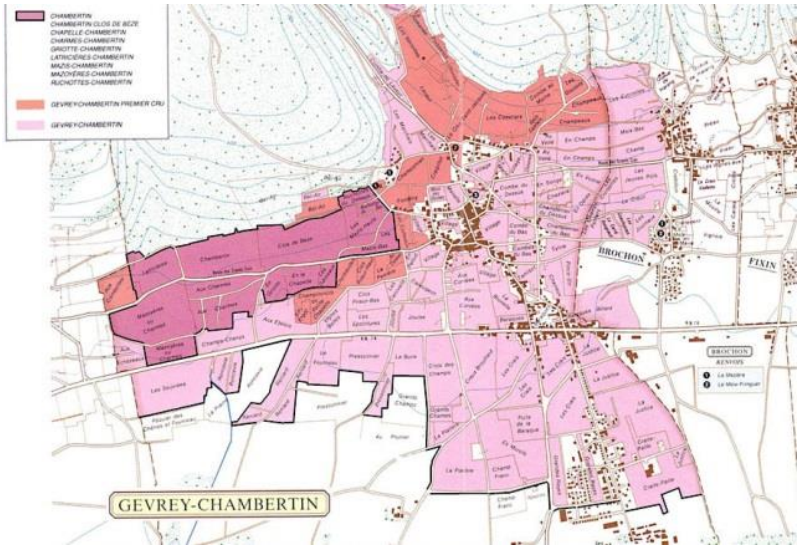
Bourgogne, France

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 rouge, le nom de Chambertin remonte aux alentours de l'an 600 avant JC et fut attribué par M.Bertin, le propriétaire qui y planta les premières vignes. 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: Culture biologique avec travail du sol et zéro traitement chimique. Vendanges manuelles, tri sur table, éraflage et macération à froid avant fermentation naturelle. Vieilli en fûts de chêne français pendant 15 mois. Filtration légère et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe d'un rubis-grenat à reflets violines. Le nez, très précis, 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 unr 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