

# HENRI PION

## Gevrey-Chambertin

### Carougeot

Millésime : 2014

900 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

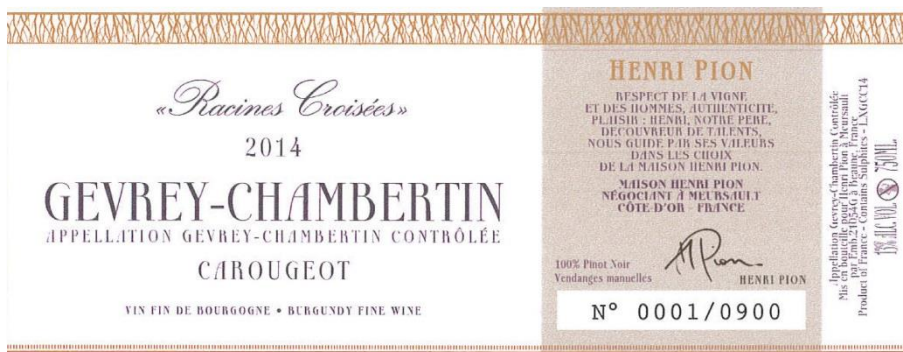
AOC Gevrey-Chambertin

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France

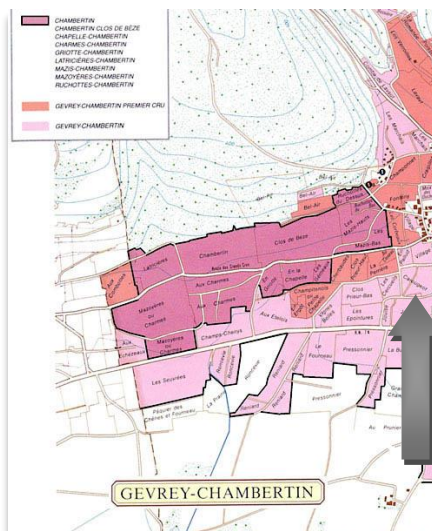


Henri Pion s.a.s.  
4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France  
  
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**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:** « Carougeot » est une parcelle de l'aire d'appellation village idéalement située, à côté des grands crus, en plein cœur de l'AOC. Les vignes pour cette cuvée ont 50 ans d'âge moyen.



**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 (50% de fûts neufs). Filtration légère et faible sulfitage.

**NOTES DE DEGUSTATION:** Robe d'un rubis brillant. Des arômes très séducteurs dominés par le fruit rouge frais et friand. En bouche, un superbe volume qui s'accompagne de notes salines exaltantes. Une finale intense et délicate.

**POTENTIEL DE GARDE:** A boire après 2 ans de cave. Peut vieillir 5 à 7 ans.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 16 à 18 ° C