



GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU" PETITE CHAPELLE" 2019

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRESENTATION OF THE APPELLATION

En venant de Dijon, ici commencent les Champs-Elysées de la Bourgogne. Entre 280 et 380 mètres d'altitude, les Premiers Crus occupent la partie haute de la Côte puis l'appellation Village s'étend sur des sols bruns calciques et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.

DÉGUSTATION : suave et complexe

Accords mets-vins : Tournedos Rossini

Potentiel et conseils de garde : 5 à 15 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,65 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1986
- Sol et sous-sol : Sol argileux qui mêle cailloux et quelques dépôts limoneux
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Décavaillonnage au printemps / Entretien avec la lame inter-cep durant l'été

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid, 25% de grappes entières. Deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 3 800 bouteilles

CÔTE DE NUITS 2019

Après un hiver relativement doux, le cycle végétatif démarre précocement. Mais, les températures plus froides d'avril occasionnent quelques gelées matinales. Après un mois de mai très favorable, juin connaît un net rafraîchissement qui perturbe un peu la floraison. L'été, chaud et sec, permet une bonne maturation des raisins. Les vendanges s'échelonnent de début septembre à début octobre. Les vins rouges impressionnent par leur nez expressif et leur bouche harmonieuse. Leur gamme aromatique est extrêmement riche et variée, d'intenses notes de fruits rouges et de fruits noirs se mêlent à de délicates senteurs florales, le tout enveloppé de nuances subtilement épicées. La bouche n'est pas en reste : concentrée et magnifiquement structurée, elle est tout simplement éblouissante. Grâce à ses tanins tendres et bien mûrs, sa finale soyeuse est déjà fort plaisante. Très belle évolution à prévoir sur les prochaines années.