

Gevrey Chambertin

Gevrey Chambertin AOC 2013

Maison Joseph Drouhin

Il Gevrey Chambertin de la Maison Joseph Drouhin Aoc è un vino a base di solo Pinot Nero elegantissimo. Durante tutto il processo , le decisioni sono prese solo dopo un'attenta degustazione, pezzo per pezzo . Questi dati vengono poi completata attraverso l'analisi tecnica . Come per tutti i vini, la priorità assoluta è data alla espressione del terroir e del carattere della vendemmia.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Gevrey Chambertin

Denominazione AOC

Annata 2013

Nazione di produzione Francia

Regione di produzione Bordeaux

Localizzazione Côte de Nuits

Vitigno Pinot Nero 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rubino brillante

Gusto Pur essendo presenti al palato i tannini si fondono armoniosamente con la freschezza di questo vino. Gli stessi aromi incontrati al naso si ritrovano nel retrogusto

Profumo Intensamente fruttato al naso, gli aromi ricordano amarena, mora selvatica e liquirizia. Evolvendosi si percepiscono note più complesse e speziate. Più tardi ancora sfumature di funghi e terra umida fanno la loro comparsa

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse

Temperatura di servizio 16°C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento Guyot

Densità impianto 10.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro 44 hl / ha

Vinificazione Per due o tre settimane su lieviti indigeni a temperatura controllata

Affinamento In barrique (20% nuove di rovere) da 14 a 18 mesi.