

Gevrey Chambertin

Gevrey Chambertin AOC 2013

Maison Joseph Drouhin

Il Gervy 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. |