



Chambertin Grand Cru Cuvée Héritiers 2022

Rouge rubis foncé avec des arômes de cassis et de framboise. Longue sensation soyeuse en bouche avec une excellente fraîcheur et longueur.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	396262
Accord mets et vins	Légumes, Gibier, Plats mijotés, Gibier



Vinification

Fermentation traditionnelle en grands fûts de chêne ouverts. Ensuite, le vin vieillit pendant 10 à 12 mois dans des fûts de chêne 100% neufs, fabriqués par notre propre tonnellerie à chauffe moyenne.

Terroir

Calcaire, couche supérieure crayeuse avec silice et argile.

Histoire

Âge moyen des vignes à Gevrey-Chambertin pour le Chambertin Grand Cru : 35 ans.

