



Gevrey-Chambertin 2022

Le Gevrey-Chambertin dévoile une robe rubis intense. Le nez mêle des arômes de bois de réglisse, de café et de cassis. En bouche, le cassis et la réglisse s'allient avec élégance et s'accompagnent d'une finale légèrement poivrée, qui est encore appuyée par des tannins présents, mais soyeux. Le vin possède une belle persistance. Un grand classique de la Côte de Nuits.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	38 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	287672
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Gibier, Volaille
Avis	James Suckling 93/100



Vinification

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes. Fermentation malolactique. Le vin mûrit ensuite 10 à 12 mois en grands fûts de chêne (neufs à 20%).

Terroir

L'emplacement du village est marqué par des sols rouges bruns, calcaires et pierreux, qui donnent aux vins rouges leur puissance et leur corps.

Histoire





Gevrey-Chambertin est l'un des premiers villages à l'entrée de la Côte de Nuits, situé à environ dix kilomètres de Dijon. Cultivé uniquement en pinot noir, on retrouve ici toute la hiérarchie des appellations bourguignonnes.

