Gevrey-Chambertin 2020

CHF 82.00 | 10 cl = CHF 10.93

Nel calice il Gevrey-Chambertin sfoggia un colore rosso rubino intenso. Al naso si mescolano sentori di liquirizia, caffè e ribes nero. Al palato rivela un magnifico sposalizio tra ribes nero e liquirizia, accompagnati da un finale leggermente pepato con tannini di supporto, ben presenti e setosi. Il vino presenta una piacevole persistenza. Un grande classico della Côte de Nuits.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	287660
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Selvaggina, Pollame
Valutazioni	Wine Spectator 90/100 James Suckling 92/100

Vinificazione

Vinificazione tradizionale in botti aperte. Fermentazione malolattica. Il vino viene in seguito affinato per 10-12 mesi in grandi botti di rovere (20% nuove).

Terroir

Il lotto del villaggio è caratterizzato da un terreno bruno-rossastro, gessoso e sassoso, che conferisce a questo vino rosso forza e corpo.

Storia

Gevrey-Chambertin è uno dei primi villaggi alle porte della Côte de Nuits, a una decina di chilometri da Digione. Coltivata esclusivamente a Pinot Noir, la zona ospita tutti i livelli delle denominazioni della Borgogna.