Gevrey Chambertin

Gevrey Chambertin AOC 2013

Maison Joseph Drouhin

Il Gervey 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 compars
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.