



AOP Gevrey Chambertin

DOMAINE JEANNIARD

Rouge



Cépages : Pinot Noir

Terroir : Sols bruns calciques et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges

Rendement moyen : 30HI/ha

Vinification :

Vinification traditionnelle en cuve thermo régulé.
Elevage sur bois, barriques de chênes français

Dégustation :

Oeil : L'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif

Nez : La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de leurs arômes spontanés, tandis que la maturité leur offre un bouquet réglissé, de cuir.

Bouche : Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, ils s'affirment sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur les velours en s'exprimant sur un gain très fin, sans dureté.

Accord mets/vins :

Fondue bourguignonne, Pièce de bœuf à la bourguignonne.

Fromages : Époisses

