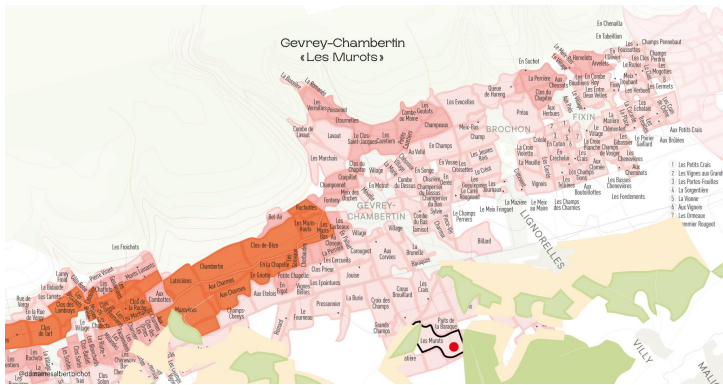


GEVREY-CHAMBERTIN "LES MUROTS" DOMAINE DU CLOS FRANTIN



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols argilo-calcaires très graveleux
Superficie du vignoble : 1,50 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Grande appellation de la Côte de Nuits, par la taille comme par la renommée, Gevrey-Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs. On ne trouve pas de vin blanc ici, seul le Pinot Noir est cultivé. Le Climat des "Murots" se trouve en bas de coteau sur un sol constitué d'éboulis et de graviers issus du cône de déjection de la combe Lavaux. Ce sol très particulier assure un drainage qui favorise une bonne maturation des raisins.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.
Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet riche mêlant des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs (framboise, cassis...) à des touches boisées et épicées qui évoluent avec le temps vers des notes plus animales (musq, fourrure). Gourmand et velouté, ce vin est également finement charpenté, ce qui lui confère en bon équilibre. Sa finale sur laquelle on retrouve le fruité du premier nez est persistante.

SERVICE

Servir à 15-16°C.
Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, gibier)
Fromages moyennement corsés à corsés

CITATIONS

Decanter : 91/100 (2020)
Allen Meadows : 89-91/100, Top Value Wine (2019)
Wine Enthusiast : 93/100 (2018)

