



Gevrey Chambertin

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Composición : | 100 % Pinot Noir |
| Procedencia : | Côte de Nuits |
| Temperatura de servicio: | 18 - 20° C. |

Muchas veces la magia de ciertos nombres nos condiciona antes que nuestro paladar haya dado su veredicto. Es el caso de este extraordinario vino que se localiza en la parte norte de la Côte de Nuits.

La composición del suelo es calcárea, con una buena capa de marga arcillosa, produciendo vinos con fuerza y redondez.

Los vinos de Gevrey tienen un color muy profundo y poseen un bouquet intenso en aromas a grosella y otras moras negras y rojas.

Este vino es reconocido por tener una fuerza que siempre armoniza con una cierta dosis de suaves taninos.

La estructura del Gevrey Chambertin es tal, que puede conservarse mucho tiempo: de 5 a 15 años.

El Gevrey Chambertin puede acompañar platillos como el estofado de res, el "coq au vin" o los mejores quesos.