



Gevrey Chambertin 2023

CHF 140.00 | 10 cl = CHF 18.67

Un Gevrey Chambertin élégant et souple aux tanins soyeux, au bouquet délicieusement frais de baies rouges sauvages. En bouche, il se montre merveilleusement juteux. Un vin avec de l'énergie, de la profondeur et une longue finale.

Producteur	Domaine A.-F. Gros
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322295
Accord mets et vins	Plats à base de porc, Agneau, Gibier, Canard



Vinification

Le Domaine A.F Gros pratique une récolte exclusivement manuelle. La vinification est effectuée dans des cuves en béton émaillé ainsi que des cuves en bois. Une macération à froid (5°C) de 3 à 5 jours favorise l'extraction des arômes et de la couleur. Les deux-tiers de ce vin sont élevés en fûts de chêne provenant des forêts du Chatillonnais et de Fontainebleau pendant 18 mois (50% de barriques neuves).

Terroir

L'emplacement du village est marqué par des sols rouges bruns, calcaires et pierreux, qui donnent aux vins rouges leur puissance et leur corps.

Histoire





Le Domaine A.-F. Gros a été fondé en 1988 par Anne-Françoise Gros. François Parent, le mari d'Anne-Françoise, est le vigneron du Domaine depuis sa création. Son savoir-faire et sa réputation sont reconnus dans le monde entier, et ses vins sont une parfaite expression du pinot noir, une combinaison unique d'élégance et de profondeur. Aujourd'hui, deux de ses trois enfants, Caroline et Mathias, travaillent également au domaine. Le frère et une sœur se partagent les tâches de vinification, d'administration, d'élevage et de commercialisation.

