



Gevrey-Chambertin 2023

Le Gevrey-Chambertin présente dans le verre une robe rubis intense. Au nez, des arômes de cerise noire et de réglisse se déploient, accompagnés d'une touche de vanille. En bouche, il est ample et rond, avec des tanins soyeux, confirmant les notes de cerise et de réglisse. Ce vin séduit par sa belle persistance et sa finale parfumée. Un grand classique de la Côte de Nuits.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	38 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	14° - 15°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	287673
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Gibier, Volaille
Avis	Wine Advocate 90/100 Tim Atkin MW 90/100 James Suckling 93/100



Vinification

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes. Fermentation malolactique. Le vin mûrit ensuite 10 à 12 mois en grands fûts de chêne (neufs à 20%).

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

Gevrey-Chambertin est l'un des premiers villages à l'entrée de la Côte de Nuits, situé à environ dix kilomètres de Dijon. Cultivé uniquement en pinot noir, on retrouve ici toute la hiérarchie des appellations bourguignonnes.

