Gevrey Chambertin 2021

CHF 115.00 | 10 cl = CHF 15.33

Gevrey Chambertin elegante e duttile con tannini setosi, un bouquet meravigliosamente fresco di bacche rosse selvatiche. Al palato, è meravigliosamente succoso. Un vino con energia, profondità e un lungo finale.

Produttore	Domaine A.-F. Gros
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319649
Adatto a	Anatra, Selvaggina, Agnello, Carne di maiale

Vinificazione

Il Domaine A.F Gros pratica una vendemmia esclusivamente manuale. La vinificazione avviene in tini di cemento smaltato e in tini di legno. Una macerazione a freddo (5°C) di 3-5 giorni favorisce l'estrazione degli aromi e del colore. Due terzi del vino vengono affinati in botti di rovere delle foreste di Chatillonnais e Fontainebleau per 18 mesi (50% di botti nuove).

Terroir

Il lotto del villaggio è caratterizzato da un terreno bruno-rossastro, gessoso e sassoso, che conferisce a questo vino rosso forza e corpo.

Storia

Il Domaine A.-F. Gros è stato fondato nel 1988 da Anne-Françoise Gros. François Parent, marito di Anne-Françoise, è l'enologo del domaine dalla sua fondazione. La sua competenza e la sua reputazione sono riconosciute in tutto il mondo, e i suoi vini sono una perfetta espressione del Pinot Nero, una combinazione unica di eleganza e profondità. Oggi, due dei loro tre figli, Caroline e Mathias, lavorano anche loro nella tenuta. Il fratello e una sorella condividono i compiti di vinificazione, amministrazione, invecchiamento e marketing.