



Gevrey Chambertin 2023

CHF 140.00 | 10 cl = CHF 18.67

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 | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2033 |
| Vitigni | Pinot Noir |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 322295 |
| Adatto a | Carne di maiale, Agnello, Selvaggina, Anatra |



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.

