



Gevrey-Chambertin 2023

Il Gevrey-Chambertin si presenta nel calice con un intenso colore rosso rubino. Al naso si sprigionano note di ciliegia nera e liquirizia, accompagnate da un tocco di vaniglia. Al palato è pieno e rotondo, con tannini setosi, che confermano gli aromi di ciliegia e liquirizia. Il vino conquista con una bella persistenza e un finale profumato. Un grande classico della Côte de Nuits.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 15°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	287673
Adatto a	Formaggi a pasta molle, Selvaggina, Pollame
Valutazioni	Wine Advocate 90/100 Tim Atkin MW 90/100 James Suckling 93/100



Vinificazione

Vinificazione tradizionale in botti aperte. Fermentazione malolattica. Il vino viene in seguito affinato per 10-12 mesi in grandi botti di rovere (20% 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

Gevrey-Chambertin è uno dei primi villaggi alle porte della Côte de Nuits, a una decina di chilometri da Digione. Coltivata esclusivamente a Pinot Noir, la zona ospita tutti i livelli delle denominazioni della Borgogna.

