Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Francia | Chevalier de la Toison d'Or di Arnaud Gavignet

Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin

Proprietà	Famiglia Gavignet
Inizio attività	1920
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	10



GEVREY-CHAMBERTIN

Vino rosso, Articolo non promozionabile

Codice 12980

Annata s.a.
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Borgogna
Vitigni Pinot Nero

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Pinot Nero 100%
Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano, diraspate al 100% e poste in tini. Dopo una macerazione prefermentativa a freddo, inizia la fermentazione alcolica.
Suolo Argilloso-calcareo
Abbinamento Selvaggina e selvaggina (cinghiale, cervo), brasati, sughi ai funghi, formaggi stagionati e cremosi.
Vista Rosso rubino intenso
Olfatto Ottima complessità olfattiva, con note fruttate, speziate e terrose.
Gusto Al palato, rivela splendidi sapori di ciliegia, mora e mirtillo. Il finale è speziato e accentuato da una fine ed elegante nota di rovere.
Affinamento Il vino viene poi affinato in botti di rovere per 18 mesi (dal 20 al 30% nuove). Durante questo periodo vengono effettuati da uno a tre travasi. Il vino viene imbottigliato dopo la chiarifica e senza filtrazione per preservare la sua piena espressione aromatica.
Vendemmia Manuale
Grado alcolico 13 %
Altre informazioni
Età delle viti: 50 anni