

Caves de la Chaume

PRÉSENTATION



Gevrey-Chambertin

Egrappage

Macération préfermentaire à froid

Pigeage 1 fois par jour pendant 10 jours et remontage

Fermentation alcoolique en cuve inox

Fermentation malolactique en fût de chêne.

Elevage : En fût de chêne

10 à 20 %

Dégustation :

Robe rubis profonde aux reflets pourpres. Le nez s'exprime avec intensité sur des arômes de fruits noirs, de griotte et de violette, soutenus par des nuances de réglisse, de cuir et de sous-bois. En bouche, le vin est ample et structuré, avec des tanins puissants.

Accords :

Idéal avec un carré d'agneau rôti, un boeuf bourguignon, un gibier à plume ou encore des fromages affinés comme le Cantal ou le Saint-Nectaire.