

# 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.