

Gevrey-Chambertin Premier Cru "Les Cazetiers"

Cépage

Pinot Noir

Sols

Marnes argileuses avec concentration élevée en fer.

Vignoble, Terroir

Il s'agit d'une des rares Têtes de Cuvée qui n'a pas été reclassée en Grand Cru dans les années 30, tout comme "Les Amoureuses" ou "Les Saint-Georges". La parcelle est répartie sur deux terroirs distincts. Orientée vers le sud-est, elle bénéficie d'un ensoleillement optimal. Sa régularité d'année en année est remarquable. L'assemblage aboutit à un vin puissant, complexe, racé, emblématique du style Gevrey-Chambertin. Généreux et riche.

Vinification, Élevage

Cette cuvée a été élaborée selon la vinification traditionnelle. La fermentation alcoolique avec des levures naturelles, a lieu en cuve béton pendant 16 jours avec remontage du moût quotidien. L'élevage se déroule en fûts de chêne, dont 40 % en fûts neufs, pendant 20 mois sur lies fines

Dégustation

Description

Son nez est à la fois intense et complexe, offre des arômes de fruits rouges mariés à des notes grillées et de torréfaction. En bouche, il se révèle intense et généreux, avec des tanins bien marqués. Ce vin puissant dévoile une structure soyeuse et une persistance remarquable.

Accords mets & vins

Il sera le compagnon idéal d'un pâté de canard aux cèpes, d'un pigeon à la plancha ou des brochettes au romarin.

Température de service

Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 14-15°C.

