



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Gevrey-Chambertin « Aux Etefois »

Volume & Concentration

La Vigne

Production annuelle 1300 bouteilles

Cépage Pinot Noir

Sol Argileux et calcaire

Âge 32 ans

Situation cette parcelle d'appellation village se situe sous le Grand Cru "Griottes-Chambertin" et du côté sud le long du Grand Cru "Charmes Chambertin".

Vinification & Elevage

Les raisins sont sélectionnés et égrappés, avec un peu de grappes entières mises en cuve.

Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve, température contrôlée, pigeages 2 fois par jour. Entonnage par gravité.

Elevage Vin de goutte et vin de presse élevés séparément. 12 mois en fûts de chêne (50% neuf).

Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage

Note de Dégustation

Couleur Robe rubis brillante

Nez Arômes de thym, safran, curcumin. Légèrement dorée de notes de chocolat noir.

Bouche Le vin a beaucoup de volume, enveloppe le palais. Il possède une grande largeur et est généreux, riche et concentré.

Accords Met - Vins Agneau, viande en sauce comme le Boeuf Bourguignon.

Température de service 15 – 16 °

*La porte ouverte aux Grands Crus: côté
chaud de Gevrey-Chambertin*

