



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Gevrey-Chambertin « En Derée »

*Energie et Longueur*

### La Vigne

**Production annuelle** 1400 bouteilles

**Cépage** Pinot Noir (clone très qualitatif)

**Sol** Dominant calcaire et argile.

**Âge moyen** 55 ans

**Situation** La parcelle “En Derée” est située dans le cône alluvial de “Combe de Lavaux”, sous le 1er Cru Champeaux. Les vignes sont orientées sud-nord.

### Vinification & Elevage

Les raisins sont triés et égrappés avec un ajout de grappes entières sélectionnées.

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

**Elevage** Vin de presse et vin de Goutte 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** Rouge rubis brillant

**Nez** Poivre noir, épices, fleurs sèches

**Bouche** Élégant, subtil et franc. Le vin est énergétique, il y a un bon vent dans la bouche, très persistant.

**Accords Mets/Vins** Cuisine gastronomique, viandes tendre (veau, lapin) ou riches en saveurs et épices.

**Température de service** 15 – 16 °

*Minéralité du côté frais de Gevrey-Chambertin*

