



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

