



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

Élégance & Puissance

La Vigne

Production annuelle 4 000 – 6 000 bouteilles

Cépage Pinot Noir

Sol Argilo-Calcaire

Âge moyen 40 ans

Situation Les vignes sont situées à Gevrey-Chambertin, avec des parcelles à l'Est et au Sud du village.

Vinification & Elevage

Les raisins sont triés et égrappés à 100%. Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve, température contrôlée, pigeage 2 fois par jour. Entonnage par gravité.

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

Nez Dégusté jeune, ce vin révèle des notes élégantes de canneberges et de fruits noirs, de fleurs à dominante de violette suivies de notes de pétales de roses séchées. Avec l'âge, les parfums de réglisses et de sous bois se développeront de façon élégante.

Bouche Le vin nous livre ce que l'on attend d'un Gevrey-Chambertin: une sensation de velours au palais, dominant une structure ferme et bien définie. L'élégance des tannins guide la dégustation vers la complexité et le volume.

Accord Mets/Vin Ribs– Canard - Fromages

Température de service 15 – 16 °

Une main de fer dans un gant de velours

