



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Gevrey Chambertin 1^{er} Cru

« Les Goulots »

Généreux et Bien structuré

Note de Dégustation

La Vigne

Production annuelle 900 – 1200 bouteilles

Cépage Pinot Noir

Sol Argileux et calcaire

Âge moyen 40 ans

Situation Les vignes se situent dans une ancienne carrière, fraîche durant l'année mais garde la chaleur l'été. Exposition: Est. Le nom "Les Goulots" vient des "goulottes" (cascades) des cours d'eau de montagne.

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, pigeages 2 fois par jour. Post-macération à chaud. Entonnage par gravité.

Elevage Vin de goutte et vin de presse élevés séparément. 12 mois en fûts de chêne (50% neuf) de 1 vin (fût neuf utilisé une fois).

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

Couleur Rouge rubis

Nez Notes de menthe et de petites baies sauvages, arômes tout en fraîcheur.

Bouche Élégante note de bois de réglisse, délicat, beau potentiel d'évolution au vieillissement.

Accords Mets - Vins Viandes rouges, viands en sauce, fromage doux (Brillat Savarin, fromage de chèvre)

Température de service 15 – 16 °

*Un climat reflétant bien l'impact du
millésime*

