



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru « Les Corbeaux »

*Riche & Opulent*

### La Vigne

**Production annuelle** 700 – 1100 bouteilles

**Cépage** Pinot Noir

**Sol** Argileux et calcaire

**Âge** 60 ans

**Situation** Les vignes sont situées non loin du Grand Cru Mazis-Chambertin. Orientation Sud-Est. C'est la première parcelle de 1er Cru dans la continuité Nord des 9 Grands Crus.

### 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. Post-maceration 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

### Note de Dégustation

**Couleur** Rouge rubis

**Nez** Agréable notes de thym et d'épices douce, léger arôme de cacao torréfié

**Bouche** L'attaque est opulente et enveloppe le palais. L'appétissante finale vous donnera envie d'ouvrir une nouvelle bouteille

**Accords Mets - Vins** Côte de boeuf, viande en sauce, canard.

**Température de service** 15 – 16 °

*Une bonne entrée sur la route des Grands Crus*

