



CHARLES PÈRE & FILLE

## GEVREY-CHAMBERTIN

### VIGNOBLE

Age moyen : 20 ans

Cépage : Pinot noir

### VINIFICATION

Egrappage à 100% puis mise en cuve pendant environ 15 jours puis élevage en fût de chêne français pendant 16 mois.

### DEGUSTATION

**Robe :** L'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire.

**Nez :** La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de leurs arômes spontanés, tandis que la maturité leur offre un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois.

**Bouche :** Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, ils s'affirment sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté.

### TEMPERATURE DE SERVICE

15°C

### DEGRE ET GARDE

13° 25,50 ans

### ACCORDS METS ET VINS

Il est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère, en particulier l'époisses et l'ami du Chambertin, l'enfant du pays, ainsi que le cîteaux, un proche voisin.

