



# GEVREY-CHAMBERTIN

## Force et caractère



### PRÉSENTATION

Assemblage de plusieurs climats du village, plein axe du cône alluvionnal de la Combe Lavaux: la Croix des Champs, les Platières. Sols bruns très argileux et bien drainants, moyennement profonds.

### VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

### VINIFICATION

Récolte manuelle en caisses, tri méticuleux sur table vibrante, vinification traditionnelle (pigeages et remontages) avec levures indigènes, une petite partie de la vendange (15%) est conservée en grappes entières, macération plutôt longue (plus de 15 jours), maîtrise des températures en fin de fermentation alcoolique pour une bonne polymérisation des tanins, entonnage par gravité dans la cave voûtée fraîche, élevage en fûts de chêne pendant 10/12 mois, 25% de fûts neufs, assemblage en cuve Inox après soutirage où le vin est poussé à l'air, et enfin mise en bouteille sans filtration.

### DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Vin plein, puissant, aux notes de sous-bois, de fleurs de violette et de cerise noire. Sa texture rappelle celle du velours, excellente longueur et aptitude au vieillissement. Suggestion d'accord : côte de veau à l'os aux girolles.

---

### INFOS CLÉS

Région : Bourgogne  
Cépage : Pinot Noir  
Couleur : rouge

*Frédéric Leprince*  
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)  
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX  
[www.frederic-leprince.com](http://www.frederic-leprince.com)

 suivez-nous !  
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

