

Gevrey-Chambertin « Cuvée Alexis »

Ce terroir se situe sur la commune de Gevrey-Chambertin.

Un mixte de vieilles vignes de plus de cinquante ans.

La robe est rouge carmin à reflets rubis. Au nez on a de la groseille, framboise, cassis.

Ces arômes sont dotés d'une douceur et d'une finesse plutôt remarquable.

La fin de bouche est complexe et persistante.

Idées d'accompagnement : Filet de bar ou Filet mignon de porc au pain d'épice

Température de service : 18-20 degrés

Temps de garde : 3 à 15 ans.

Notes : Il est préférable d'aérer le vin avant la dégustation cela permettra de bien réveiller tous les arômes.