

## Gevrey-Chambertin « Les Champeaux »

Cette appellation se situe dans le nord de Gevrey-Chambertin sur la côte Saint-Jacques où le sol est argilo-calcaire.

Vin de caractère, charnu avec une légère puissance, une belle longueur en bouche et surtout beaucoup de structure.

*Idées d'accompagnement* : Volaille de Bresse farcie au foie gras et truffe / Œufs en Meurette

*Température de service* : 20 degrés

*Temps de garde* : 5 à 20 ans

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