

# Gevrey-Chambertin « Les Champonnets »

Robe d'un rubis vif qui avec l'âge aura une teinte carmin.

En bouche, la puissance et la finesse en sont les principales caractéristiques.  
Des notes de fruits noirs gourmands viennent tapisser le palais et se termine sur une subtilité  
éclatante en fin de bouche.

*Idées d'accompagnement* : Quasi de veau sauce champêtre / Magret de canard sauce  
Cardamome

*Température de service* : 20 degrés

*Temps de garde* : 5-20 ans