

Gevrey-Chambertin « Vieilles vignes »

Les raisins proviennent d'une parcelle de vigne âgée de 90 ans, ce qui apporte une complexité peu habituelle sur de simples appellations (*Champerriers, Chazières, Jeunes Roy*). En bouche, on a de la puissance, les arômes explosent et viennent tapisser le palais avec de fines touches de figues fraîches, framboise et cassis.

Idées d'accompagnement: Bœuf Bourguignon ou Epoisse affiné au Marc de Bourgogne

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.