



## Gevrey-Chambertin “Reniard”

**SURFACE :** 22 a 45 ca.

**CEPAGE :** Pinot Noir.

**TYPE DE SOL :** L'appellation communale s'étend sur des sols bruns calciques et brus calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.

**RENDEMENT :** 50 hl/ha.

**AGE DE LA VIGNE :** 35 ans.

**CONDUIT DE LA VIGNE :** Vignes basses, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle.

**VINIFICATION :** Egrappage des raisons, mise en cuve, macération pré fermentaire à froid pendant 5 à 8 jours, pigeage journalier, remontage matin et soir, fermentation alcoolique de 10 à 20 jours entre 25-30°C, décuvage manuel.

**ELEVAGE :** 12 mois en fût de chênes puis mise en bouteilles au Domaine.

**DEGUSTATION :** L'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette et la rose font partie de leur arômes spontanés, tandis que la maturité leur offre un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous bois.

**ACCORDS METS & VIN :** Vin pour carnassiers, le Gevrey-Chambertin opte pour le gibier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout pour les vins évolués. Côte de boeuf, agneau braisé ou en sauce brune, gibier à plumes ou à poils, il s'associe à toutes ces viandes musquées et aux fibres solides. Certains gourmets ne dédaignent pas de le servir avec un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge. Il est à l'aise avec tous les fromages en particulier l'Epoisses et l'Ami du Chambertin ainsi que le Cîteaux, un proche voisin.

**SERVICE :** Entre 5 et 15 ans à une température de 16-18°C.

**Domaine GAVIGNET-BÉTHANIE**

18, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges

+33 (0)3 80 61 16 04

domaine@gavignet-bethanie.vin

www.domaine-gavignet-bethanie.com

