



DOMAINE GÉRARD SEGUIN
GEVREY~CHAMBERTIN

BOURGOGNE « Cuvée Chantal »

Vignes

Cette cuvée provient de vignes situées sur le territoire de CHAMBOLLE- MUSIGNY mais dans l'aire d'appellation Bourgogne au bord de la RN 74.

Acquises en 1992, les vignes de la parcelle sont âgées d'environ 50 ans.

La surface est de 37 ares. Le sol est composé d'argile et de sable

Vinification

La vinification est traditionnelle : vendanges manuelles, macération à froid puis fermentation en levures indigènes, cuvaision d'environ 15 jours, élevage d'environ 15 mois en fûts de 2 ou 3 vins.



Dégustation

Le vin obtenu est parfumé et fruité avec une belle couleur rouge vif. En bouche, on retrouve la typicité Chambolle : finesse et élégance caractérisent ce vin qui ne laisse pas indifférents les palais féminins.

Il accompagnera très bien toutes les viandes blanches et même un sandre cuisiné avec une sauce au vin rouge.