



DOMAINE GÉRARD SEGUIN
GEVREY~CHAMBERTIN

BOURGOGNE « Cuvée Gérard »

Vignes

Cette cuvée provient de vignes situées dans le meilleur de l'appellation Bourgogne sur le territoire de la commune de Gevrey-Chambertin au lieu-dit « Charreux » anciennement chemin du Tacot, direction Brochon.

Acquises en 1990, les vignes de la parcelle sont âgées de 30 à 40 ans.

La surface est de 66.34 ares. Le sol est composé d'argile.

Vinification

La vinification est traditionnelle : vendanges manuelles, macération à froid puis fermentation en levures indigènes, cuvaison d'environ 15 jours et élevage environ 15 mois en fûts de deux à trois vins.



Dégustation

Le vin obtenu est typique de l'appellation Gevrey : robuste et généreux, assez structuré avec des arômes de fruits rouges et noirs, il familiarise l'amateur au goût de terroir très prononcé que l'on retrouve dans cette cuvée.

Il accompagnera un bœuf bourguignon ou des œufs en meurette.