



DOMAINE GÉRARD SEGUIN  
GEVREY~CHAMBERTIN

## CHAMBOLLE-MUSIGNY « Derrière le Four »

### Vignes

Ce lieu-dit est situé dans le haut de CHAMBOLLE, derrière l'église et non loin de l'ancien four du village.

Exposé plein sud, les vins issus de ce terroir situé sur la roche et un mélange de terre argileuse et d'éboulis de cailloux est très typique de l'appellation. Les MUSIGNY, "Seigneurs du Village", ne sont, il est vrai qu'à une centaine de mètres de là.

Les vignes de la parcelle sont âgées entre 40 et 50 ans et plantées en pinots fins. Acquisées en 1996, sa surface est de 28.35 ares.

### Vinification

La vinification est traditionnelle : vendanges manuelles, égrappage total, macération à froid puis fermentation en levures indigènes, cuvaison d'environ 15 jours. Elevage sur lie 12 à 18 mois en fûts dont 40% de bois neuf de l'Allier.



### Dégustation

En bouche, ce vin possède beaucoup de complexité, de finesse et d'élégance

Il convient pleinement à la sensibilité féminine.

Il accompagnera parfaitement les rôtis, osso-buccos ou les volailles.