



DOMAINE GÉRARD SEGUIN  
GEVREY-CHAMBERTIN

## GEVREY-CHAMBERTIN « Les Crais »

### Vignes

Sur les graviers des CRAIS, se récolte un vin tendre et précoce qui, dès la première année de bouteille, révèle presque toute la délicatesse bouquetée que les nobles aînés, les vins de grands crus, réalisent seulement à force d'âge. A moins de frais qu'avec un Chambertin, ce vin léger vous donnera de quoi ensoleiller l'âme, et parfumé de gaité, fleurir de sourires le repas de l'amitié.

Les vignes de la parcelle sont âgées de 40 à 50 ans. Acquises en 1998, sa surface est de 61.49 ares.

### Vinification

La vinification est traditionnelle : vendanges manuelles, égrappage total, macération à froid puis fermentation en levures indigènes, cuvaison d'environ 15 jours, élevage sur lie de 12 à 18 mois en fûts dont 1/3 de bois neuf de l'Allier.



### Dégustation

Belle couleur rouge rubis, nez de fruits rouges assez intense. En bouche, cette sensation est complétée avec subtilité, goût vanillé léger apporté par le fût.

Très agréable à déguster dans ses premières années, facile d'accès, c'est un vin qui donnera du plaisir rapidement.

Vin idéal avec un gibier à plumes ou une volaille en sauce.