



DOMAINE GÉRARD SEGUIN
GEVREY-CHAMBERTIN

GEVREY-CHAMBERTIN « Terroir du domaine »

Vignes

Cette cuvée est issue de l'assemblage de plusieurs parcelles de l'aire d'appellation Gevrey-Chambertin. Elle rassemble toutes les qualités du finage de Gevrey ; on peut ainsi parler de cuvée ronde.

Vignes plantées en 1950 par Pierre Seguin. Elles sont âgées de 70 à 80 ans et sont dotées d'un sol argilo-calcaire. Sa surface globale est de 76.74 ares

Vinification

La vinification est traditionnelle : vendanges manuelles, macération à froid puis fermentation en levures indigènes, cuvaison d'environ 15 jours, élevage sur lie de 12 à 18 mois en fûts de 2 ou 3 vins.



Dégustation

On retrouve dans cette cuvée, en raison de l'assemblage, une belle onctuosité mêlée à de la vigueur, de la tendresse et de la complexité. Des notes florales et épicées sont souvent associées à ce vin qui charmera les palais les plus délicats.

Il accompagnera aussi bien les viandes en sauce que les fromages du terroir.