



DOMAINE GÉRARD SEGUIN  
GEVREY-CHAMBERTIN

## GEVREY-CHAMBERTIN « Vieilles Vignes »

### Vignes

Ce sont des vignes en sélection massale exclusivement, les pieds épuisés ou morts sont remplacés chaque année.

Les ceps ont été plantés Hyppolyte Seguin en 1920 et Pierre Seguin en 1950. Le vignoble est exposé au Sud sur un sol très caillouteux et filtrant dans le cône de déjection de la Combe Grisard, en prolongement de s Charmes-Chambertin au lieu-dit « Reniard ». La surface est de 1.48ha

### Vinification

La vinification est très traditionnelle : vendanges manuelles, macération à froid puis fermentation en levures indigènes, cuvaison d'environ 15 jours selon les années, élevage sur lie de 12 à 18 mois en fûts dont 30% de bois neuf de l'Allier et du Limousin.



### Dégustation

On obtient régulièrement dans ces vignes des vins d'une belle puissance, très fruités et au potentiel de garde intéressant. Ils sont denses, élégants et racés avec un nez riche et complexe aux arômes mêlant fruits noirs et épices, la bouche est harmonieuse et longue.

Il accompagnera les mets les plus fins, comme un coq au vin ou autres viandes en sauce.