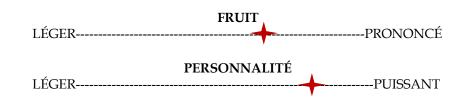




GEVREY CHAMBERTIN

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Gevrey Chambertin Romuald Valot



Histoire : L'AOC Gevrey-Chambertin est produite sur la commune du même nom, en Côte de Nuits. Le vignoble de 409 hectares est implanté dans le fond et de part et d'autre de la combe de Lavaux.

Cépages: Pinot noir

Vinification et élevage : Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation: L'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de ces arômes spontanés, tandis que la maturité lui offrira un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois.

Accompagnement : Massif et pourtant veloutés, ses tanins lui donnent une étoffe et une carrure solide, puissante et de grande longévité. Vin pour le gibier, la côte de bœuf, l'agneau braisé ou en sauce. Il est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère. **Servir à :** une température comprise entre 16° et 18°C.

Garde: 7 - 10 ans

TIN		

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x 1 x H)	/COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 030 490	1.25	80 x 80 x 295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7.5	250 x 170 x 305	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		750	1200 x 800 x 1400	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

