



# Gevrey Chambertin

Gevrey Chambertin AOC 2013

**Maison Joseph Drouhin**

---

Il Gevrey Chambertin de la Maison Joseph Drouhin Aoc è un vino a base di solo Pinot Nero elegantissimo. Durante tutto il processo, le decisioni sono prese solo dopo un'attenta degustazione, pezzo per pezzo. Questi dati vengono poi completati attraverso l'analisi tecnica. Come per tutti i vini, la priorità assoluta è data alla espressione del terroir e del carattere della vendemmia.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Gevrey Chambertin
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Bordeaux
<b>Localizzazione</b>	Côte de Nuits
<b>Vitigno</b>	Pinot Nero 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino brillante
<b>Gusto</b>	Pur essendo presenti al palato i tannini si fondono armoniosamente con la freschezza di questo vino. Gli stessi aromi incontrati al naso si ritrovano nel retrogusto
<b>Profumo</b>	Intensamente fruttato al naso, gli aromi ricordano amarena, mora selvatica e liquirizia. Evolvendosi si percepiscono note più complesse e speziate. Più tardi ancora sfumature di funghi e terra umida fanno la loro comparsa
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse
<b>Temperatura di servizio</b>	16°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	10.000 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	44 hl / ha
<b>Vinificazione</b>	Per due o tre settimane su lieviti indigeni a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	In barrique (20% nuove di rovere) da 14 a 18 mesi.