

**GEVREY CHAMBERTIN 1 ER CRU CHAMPONNET 2016 Dom Phi. CHERON 75 CL**

Le style du domaine vise à favoriser l'expression intense du fruité et des arômes variétaux du pinot. L'allongement de la durée de cuvaison permet l'e



**Référence :** 432024

**Prix :** 77.95 €

**Descriptif :**

**GEVREY CHAMBERTIN 1 ER CRU CHAMPONNET 2016 Dom Phi. CHERON 75 CL**

Situé dans des appellations et des climats prestigieux, l'essentiel du domaine est composé de vieilles vignes : 70% ont plus de 50 ans, philippe CHERON avec son frère ont repris les vignes, de leur grand père Paul MISSET,

A la fin des années 1930 Paul Misset, fit l'acquisition de parcelles de vignes sur les communes de Vougeot et Nuits Saint Georges. N'étant pas vigneron, il en confiât la conduite à des fermiers de Vosne-Romanée. Deux générations plus tard ses petits enfants ont constitué autour de ces parcelles historiques un domaine viticole couvrant aujourd'hui 5 hectares et se répartissant sur les appellations Nuits Saint Georges, Vosne Romanée, Chambolle Musigny et Clos de Vougeot. La cave du domaine et sa cuverie se situe dans le centre historique de Nuits Saint Georges. Les caves voutées datant du 19ième offrent des conditions d'élevage optimales et une cuverie moderne et fonctionnelle a été récemment totalement réaménagée.

En 2011 Philippe Chéron, après avoir exercé la fonction de directeur technique au domaine Belland à Santenay, reprend la conduite du domaine familial. Ingénieur de formation, il a fréquenté les cours de l'université du vin de Suze la Rousse avant qu'acquérir une grande expérience de vinificateur en vallée du Rhône puis en Bourgogne. Pour parfaire son expérience, il a également suivi une formation agricole au lycée viticole de Beaune

Cette cuvée Acquisée en 2013, cette nouvelle parcelle de 41 ares est située sur le 1 cru Champonnet. Ce climat se situe au nord des Ruchottes et précède le débouché de la combe de Lavaut..

not'es de dégustation :

Le style du domaine vise à favoriser l'expression intense du fruité et des arômes variétaux du pinot. L'allongement de la durée de cuvaison permet l'extraction optimale du potentiel couleur et l'obtention de tanins souples et soyeux avec une présence de tanins moelleux et une acidité

jamais dominante. La finesse de l'élevage renforce la rondeur et apporte une note boisée subtile. Le style est un grand classique de Gevrey. Alliant rondeur et souplesse son expression privilégie la finesse à l'exubérance

cépage: 100% pinot noir,tous les ¾ d' heure maximum au cuvage,pour être triés par l'équipe du domaine puis être 100% erraflés avant d'être en cuvaision de 15 à 20 jours selon le millésime, récolte des raisins à pleine maturité, table de tri,vinification vendange égrappée,cuvaision longue de 3 à 4 semaines, pigeages limités,L'élevage est conduit sur une quantité homogène de lies réincorporées après débouillage. La proportion de futs neufs est de l'ordre d'un quart. Après 12 mois les vins sont soutirés et assemblés puis patientent encore 3 mois avant mise en bouteille.

accords : une cuisine assez corsé et élaborée tels les incontournables de la gastronomie régionale : oeufs en meurette, boeuf bourguignon, coq au vin, civet de lapin

T°S: 16°C

G: 2018 - 2020

[Lien vers la fiche du produit](#)