

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



GEVREY CHAMBERTIN - DOMAINE JOSEPH ROTY

Appellation: AOC Gevrey - Chambertin

Cépage: 100 % Pinot Noir

Région: Bougogne

Vinification : Un trie très sévère des vendanges à haute maturité est réalisé afin de garder que les plus belles baies. Ensuite les baies sont 100% égrappée, il y a une macération à froid et une longue cuvaison à température basse afin d'extraire le maximum. Pour finir avec un élevage long en fût d'environ 18 mois dans des fûts de 2 à 3 vins afin de ne pas trop marquer les vins.

Dégustation : Arôme dominant du vin : Fruits rouges

Accords: >> Carré d agneau Plus d'accords et de recettes sur le thème « Agneau » >> Caneton aux cerises Plus d'accords et de recettes sur le thème « Gibier à plumes » >> Levraut rôti Plus d'accords et de recettes sur le thème « Gibier à poils »

Producteur: Domaine Joseph Roty