

GEVREY-CHAMBERTIN LES EVOCELLES 2022

Le climat des Évocelles se trouve à l'extrême nord de l'appellation, au sommet du coteau. Son altitude, son exposition plein est et sa disposition en terrasse lui apportent une tension naturelle qui accentue la complexité aromatique et gustative du vin. Les sols bruns calcaïques reposent sur un sous-sol marneux.

Vinification et élevage : Macération de 3 semaines. Pigeages délicats et remontages alternés. Élevage 16 mois dont 12 en fûts. Légère filtration et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Les Evocelles présente une belle structure et un potentiel de garde remarquable. Au nez, des arômes de fruits noirs et des notes légèrement toastées. En bouche, une belle minéralité, tout en finesse à la structure équilibrée suivie d'une belle longueur. A déguster Idéal avec des viandes rouges, viandes en sauce ou gibier, mais il se marie parfaitement avec du chocolat.

Cépage : 100% Pinot Noir

Production moyenne : 600 bouteilles.

Temps de garde optimal : 3 à 10 ans

Alcool : 13% vol

SO2 Total : <110mg/l (maximum autorisé 150mg/l)

Acidité vol : <0,55g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

