



Bourgogne GEVREY- CHAMBERTIN

Gérard Boyer



Cuvée Parcellaire

Origine	: France
Appellation	: AOP GEVREY CHAMBERTIN (Côtes de Nuits)
Millésime	: 2017
Cépage(s)	: Pinot noir 100%

PRESENTATION :

Viticulteurs depuis cinq générations !

La Maison Gérard Boyer est une propriété de sept hectares situés principalement en Côte de Beaune, sur les communes de Meursault, Auxey-Duresses, Chorey-les-Beaune, Savigny les Beaune et Gevrey Chambertin.

VINIFICATION :

Vendange	: Manuelle.
Vinification	: Pigeage fréquent, fermentation malolactique.
Élevage	: Élevage 12 mois en fûts de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe	: Belle robe couleur rubis.
Nez	: Un nez de cerise bien mûre , de fraise des bois et de petites notes de violette.
Bouche	: La bouche est tendre , suave en attaque, ample et puissante dans son développement. Un Gevrey Chambertin de caractère !

Suggestions gourmandes :

Une entrecôte grillée , le lapin à la moutarde, un magret de canard au miel,
Une bavette à l'échalote sauce rouge à base de Gevrey Chambertin.

Coup de cœur : les tajines de poulet, de bœuf ou encore d'agneau

