

# BONGOÛT

## Fiche Technique

### GEVREY-CHAMBERTIN

### La Côte de Nuits, Maison Edouard Delaunay

- **TERROIR**

Le vignoble de Gevrey-Chambertin est l'un des plus vieux de Bourgogne. La culture de la vigne remonte au Ier siècle après Jésus-Christ. Dès le VI<sup>e</sup> siècle, Gevrey est recensé parmi les meilleurs vins de Bourgogne grâce notamment à l'implantation de l'abbaye de Bèze en 640.

- **VINFICATION ET ÉLEVAGE**

Notre Gevrey est le fruit de l'assemblage de cinq sélections parcellaires provenant des différents terroirs du village. Chaque vinification est adaptée aux caractéristiques propres des raisins de ces terroirs d'origine. L'assemblage final comporte 10 % de vendanges entières qui contribuent à apporter fraîcheur et élégance. L'élevage en fûts de chêne dure 15 mois (35 % de fûts neufs).

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

La robe sombre présente des reflets violets. Le nez est superbe, puissant et racé, avec des arômes de cerise, de réglisse, de café et une touche de tarte chaude à la rhubarbe. En bouche, on retrouve les notes de cerise et de réglisse en finale, avec un boisé très bien intégré. Le palais est puissant lui aussi et présente une belle fraîcheur et beaucoup de pureté, se terminant par une note saline.

