

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Gevrey-Chambertin Vignes Belles



Type de vin	Rouge
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2022
Alcool %	13
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Nuits
Commune	Gevrey-Chambertin
Cépage	Pinot Noir

Surface parcelle	0 Ha 40
Âge de la parcelle	15 à 35 ans
Type de sol	Argilo Calcaire

Type de bouchon	Liège
Durée d'élevage	16 mois
Élevage en cuve	5 mois
Élevage en fût de chêne	11 mois
% de fût neuf	30%

Vendanges	Manuelles
Égrappage	100%
Rendement	52 hL/ha
Bouteilles produites	2600
Durée de cuvaison	16 jours
Acidité totale g/L d'H ₂ SO ₄	3,41
SO ₂ TOTAL à la mise (mg/L)	72
Informations allergènes	Non
Filtration	Lenticulaire

Notes de dégustation

Accords mets / vins

Potentiel de vieillissement

Nez aérien et floral, bouche douce et suave, tension et belle persistance en finale

Jeune avec viande blanche, volaille, puis canard et gibier à plumes

5- 8 ans

DOMAINE
THIERRY MORTET