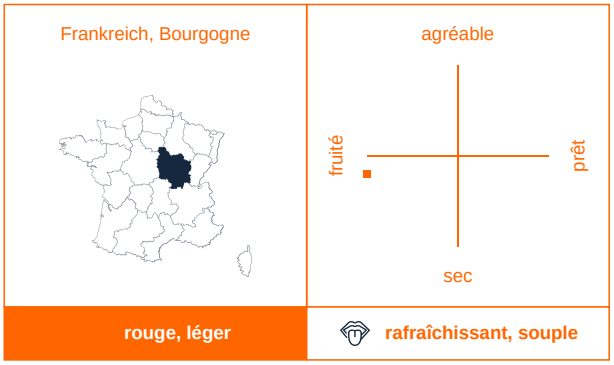
GEVREY-CHAMBERTIN AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2022



Ce sont les sols calcaires et maigres du prestigieux terroir qui confèrent au Gevrey-Chambertin de Joseph Drouhin sa structure classique, ferme mais d'une grande délicatesse. Le bouquet grandiose et subtil est caractérisé par des arômes mûrs de fruits rouges (groseilles, framboises), complété par des notes florales (rose) et épicées (réglisse, vanille, cannelle) et de discrets arômes délevage (bois de cèdre, tabac). Ces impressions savoureuses sont encore rehaussées par un palais harmonieux et élégant. Ce vin rouge hors du commun possède de la puissance, du gras, du fruit et de la finesse qui s'affirment pleinement dans la magnifique finale.



Pinot Noir

Maturité optimale: 5 - 15 Années

Pendant 18 mois en pièce (fût de chêne français dune contenance de 228 litres)

framboise, groseille rouge, rose, réglisse, vanille, cannelle, tabac, bois de cèdre

fromages à pâte molle, fondue chinoise, fondue bourguignonne, poitrine de veau farcie, mets de légumes

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger — lourd

VDI MIGROS partner


velouté
fort
doux
acide