



MAISON CHAMPY GEVREY-CHAMBERTIN "VIELLES VIGNES" GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir (de vides plantadas en 1959 en la parcela llamada "Corvées").

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 12 a 16 meses en barrica de roble frances, 25% nuevas.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 15 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Un hermoso color rubí oscuro brillante.



Una nariz sutil en notas afrutadas, integradas con especias de su crianza en barrica de roble.



Un paladar de finura y elegancia, con mucha frescura y un buen equilibrio en notas de frutas maduras. Un Gevrey de una buena sutileza con los más delicados reflejos del terroir.



Pierna de cordero, confit de pato, bourguignonne de ternera, pollo a la salsa de vino, y quesos fuertes como Livarot, Ami du Chambertin, refinados Epoises.



La Bodega

Fundada en 1720, Maison Champy es la primera casa establecida en los viñedos de Borgoña. Adquirida en 1990 por Henri broker Meurgey, Enólogo de 35 años de experiencia, su hijo Pierre y Pierre Meurgey Beuchet, con la convicción de revitalizar su reputación histórica. Por casi 300 años, Maison Champy ha producido los mejores ejemplos de Chardonnay y Pinot Noir de la Côte d'Or, que son disfrutados por clientes en todo el mundo. Aunque Maison Champy es definitivamente una finca con una larga historia, hoy está a la espera de su brillante y enorme futuro.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com