



DOMAINE CHANSON CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE GEVREY-CHAMBERTIN GRAND CRU, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir. (Una de las denominaciones más prestigiosas de Gevrey Chambertin. Situado en la parte alta de la colina, en pleno corazón de la zona Grands Crus de Grands Crus, con una excepcional orientación hacia el este. La parcela cubre 15 ha de suelo pedregoso.)

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Crianza en botas de roble durante 17 meses.

Capacidad de Guarda: 12 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí oscuro.



Fragancias de violeta mezcladas con intensos aromas de licor de moras mezclado con especias. Hermosa nota de vainilla.



Complejo y poderoso. Textura precisa y densa. Sutil mineralidad. Final largo y elegante.



Marida perfectamente con carnes rojas a la plancha o en salsa y todos los quesos, especialmente los quesos locales como Epoisses o Citeaux.

DOMAINE
CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

La Bodega

Es uno de los más antiguos productores de Vinos en Borgoña Francia. Se fundó en 1750 y aunque en 1999 fue adquirido por la familia Bollinger, respetan ante todo, la tradición en la forma de hacer Vino y de cuidar el Terroir para extraer lo mejor de él. Hay dos factores que hacen la diferencia para la marca: el Castillo y la Fortaleza -torre que servía de defensa durante las guerras- hoy es el lugar ideal para alojar las barricas en las que envejecen sus Vinos. Con paredes de 8 metros grosor crean el ambiente húmedo perfecto para que los Vinos adquieran lo mejor de las barricas.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com