



DOMAINE CHANSON GEVREY-CHAMBERTIN GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir. (Gevrey Chambertin se encuentra en la "Côte de Nuits". Las uvas proceden de una parcela seleccionada en la parte norte de la Denominación "Gevrey Chambertin" situada en una media ladera y lindando con los Premiers Crus.)

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: Después de una fermentación en racimo completo en depósito, los vinos son envejecidos en barricas de roble durante un período de 15 a 18 meses en nuestra bodega del siglo XV. Uso moderado de roble nuevo.

Capacidad de Guarda: 10 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí oscuro.



Intensos aromas a frutos negros y ciruelas sobre un toque de vainilla. Complejo con mucha energía.



Textura apretada y densa. Postgusto largo y generoso.



Ideal con Caza (faisán), aves y todos los quesos clásicos (Epoisses, Langres).

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