

GEVREY CHAMBERTIN 2014

Production : 6 000 bouteilles.

Vinification et élevage : dans deux cuves en bois de 3 tonnes puis dans 20 fûts de chêne dont 6 neufs.

Mise en bouteilles : février 2015 après 16 mois d'élevage.

Dégustation : du beau millésime 2014, ce Gevrey se développera très bien avec des arômes de fruits rouges et des notes giboyeuses.

Potentiel de vieillissement : 12 ans à partir de maintenant.