



Chambertin Clos de Bèze

Chambertin Clos de Bèze

Il est un village de la Côte de Nuits qui rassemble sur son vignoble 9 Grands Crus . C'est vous dire l'exceptionnel terroir de ce petit bourg dont le nom ne peut pas vous être inconnu : Gevrey Chambertin qui à fait la réputation du Coq au Chambertin . A flanc de coteaux , le Chambertin Clos de Bèze, qui est un de ces grands crus , représente une superficie tellement petite que le Monde entier se dispute cette appellation , conscient que d avoir une de ces bouteilles se révèle être un trésor. □



Cépage

100% pinot noir.

Note de Dégustation

Robe	La robe est d un rouge profond , aux reflets noirs , rappelant le jus de cerises noires.
Nez	Le boisé, accompagné d une note épicée se mêlent aux arômes de petits fruits à baies rouges et noires, puis une petite note de réglisse se dégage, déroutant le dégustateur qui perçoit tant de choses.
Bouche	En bouche, quel panache ! Le vin est puissant, riche, élégant, cossu, les saveurs de fruits lui confèrent une certaine jeunesse , le tanin impose la griffe du terroir, c est bien un grand cru , on en a plein la bouche, plein la tête.
Garde	5 à 15 ans sans aucun problème. Un Grand Cru d'exception !



Température de service 14 à 18°C. Le carafier s'il s'agit d'un millésime jeune.

Accord Mets/Vins

C'est un vin qui est traditionnellement servi avec les viandes de gibiers, les viandes aux saveurs un peu fortes, les fromages puissants.