



Charmes Chambertin

Charmes Chambertin

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.

Le vignoble des grands crus se situe entre 260 et 320 mètres d'altitude. Les sols sont calcaires avec une bonne proportion de marnes argileuses, donnant aux vins puissance et rondeur. □



Cépage

100% pinot noir.

Note de Dégustation

Robe	Robe rouge rubis, profonde, limpide et brillante.
Nez	Un nez tout en délicatesse mariant les petits fruits rouges à un boisé vanillé très élégant.
Bouche	En bouche, très belle structure tout en finesse, des tanins soyeux, du fruit, un joli boisé.
Garde	5 à 15 ans dans de bonnes conditions.
Température de service	Jeune, il faudra le servir entre 13 et 14°C tandis que plus mûrs légèrement plus chambré sans dépasser 16-17°C.

Accord Mets/Vins



BOURGOGNE
LOUIS MAX
FONDÉ EN 1859
NUITS-SAINT-GEORGES

Doit s'associer à une cuisine assez corsée et élaborée : gigot de mouton, bœuf bourguignon, civets, coq au vin, pâtés de gibier ; avec les fromages puissants sauf les bleus.