

Maison François de Nicolay

GEVREY-CHAMBERTIN

Millésime 2011

Rouge



Appellation: AOC Gevrey-Chambertin

Cépage: 100% pinot noir

Age moyen des vignes: 40 ans

Nature des Sols: argilo calcaire

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Rendements: 35 hl/Ha

Mode de culture: biologie certifiée

Vinification et élevage: en fûts de chêne pendant 10 mois sans sulfites ajoutés

Mise en bouteilles: par nos soins à Savigny-Lès-Beaune

Millésime 2011: Le printemps sec avec un début d'été prometteur a été suivi d'une dégradation de la météo au mois d'août. Les vendanges ont eu lieu autour du 10 septembre, nécessitant beaucoup de tri sur une récolte très hétérogène suivant les parcelles. Les rouges sont très tendres et très gourmands, faciles à boire dans leur jeunesse.

