

# Maison François de Nicolay

## GEVREY-CHAMBERTIN

1er cru Les Fontenys

Millésime 2010

Rouge



**Appellation:** AOC Gevrey-Chambertin 1er cru

**Lieu-dit:** Les Fontenys - climat exceptionnel qui se trouve à côté du célèbre Grand Cru Ruchottes-Chambertin

**Cépage:** 100% pinot noir

**Age moyen des vignes:** 50 ans

**Nature des Sols:** argilo calcaire

**Densité de plantation:** 10 000 pieds/Ha

**Rendements:** 30 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 2010:** L'année de l'équilibre dans la fraîcheur avec un hiver froid, suivi d'un printemps clément puis d'un été frais et un peu humide. Les vendanges ont été tardives et la douceur de septembre a permis à la récolte d'atteindre une excellente maturité sans perdre d'acidité. La récolte étant faible, les vins sont d'une rare intensité. Les rouges sont colorés, riches et puissants dotés d'une bonne acidité ; ils traduisent avec sincérité leurs climats.

