



## Gevrey-Chambertin Cuvée Cœur de Roy

- Cépage 100% Pinot noir
- Age des parcelles 50 à 99 ans dont 1 parcelle plantée en 1910
- Géologie Argilo-calcaire
- Production annuelle 4500 à 5100 bouteilles
- Traitement de la vigne uniquement avec des préparations biologique depuis 1999
- Vinification traditionnelle
- Elevage 16 à 18 mois en fûts de chêne dont 80 % neuf
- Vin non filtré

Vin de garde, il peut être apprécié dans sa jeunesse en le carafant quelques heures avant la dégustation.

<< retour

