LIBERGE VINS

CHASSEURS DE VINS ET D'HISTOIRES

GEVREY-CHAMBERTIN AOP - EN JOUISE 2013
DOMAINE HARMAND-GEOFFROY

L'HISTOIRE …

Le domaine Harmand-Geoffroy est un domaine familial, implanté depuis le 19e siècle à Gevrey-Chambertin et qui s'étend sur 9 hectares. Il est considéré comme une référence Gevrey-Chambertin. Le travail à la vigne est traditionnel (pas de désherbage mais buttage du sol l'hiver, labourage et piochage pour permettre aux racines d'aller chercher le terroir). Le domaine pratique la lutte raisonnée.
Gérard Harmand est connu historiquement pour ses vins puissants au bouquet animal et cuit, mais aujourd'hui il a beaucoup affiné sa façon de travailler ce qui procure des vins plus harmonieux aux saveurs complexes.

LE VIN …

Région : Bourgogne
Appellation : Gevrey-Chambertin
Millésime : 2013
Couleur : Rouge
Cépage(s) : 100% Pinot Noir
Degré : 13%
Contenant : 75cl

Anecdotes ...
Le climat En Jouise se trouve au pied du coteau qui porte les Grands Crus Ruchottes et Mazis-Chambertin. Les sols ici sont plutôt bruns calcaires caillouteux et bien drainés.

LA DÉGUSTATION :
Œil : robe couleur cerise noire, belle intensité
Nez : aromatique, complexe, avec des notes florales (pivoines, roses) et de fruits noirs
Bouche : dense, belle acidité, sur le fruit (s'exprimera davantage avec le temps)

CONSEILS DE DÉGUSTATION :
Température entre 16°C et 18°C.
À consommer maintenant jusqu'à 5 à 10 ans.
À déguster avec des petits gibiers rôtis.

Ce Gevrey-Chambertin est issu de parcelles de vieilles vignes. Il s'exprime par son côté griotte avec une très belle longueur en bouche.

Récompenses :
Bourgogne Aujourd'hui : 14,5/20

Coconville, 14170 OUVILLE-LA-BIEN-TOURNEE – Tél : 02 31 20 53 84 – Fax : 02 31 20 58 84
S.A.R.L. au capital de 30 000€ - R.C.S. Lisieux B – SIRET 421 489 238 00012 – APE 4634 Z – T.V.A.Intracommunautaire : FR 73 421 489 238 -
contact@libergevins.com