



**GEVREY-CHAMBERTIN AOP - VIEILLES VIGNES 2014
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 : 2014

Couleur : Rouge

Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Degré : 13%

Contenant : 75cl



LA DÉGUSTATION :

Œil : robe d'une belle intensité

Nez : les arômes de cassis, cerise et mûre se mélangent à des notes de boisées bien intégrées

Bouche : une jolie fraîcheur, les tannins sont agréables, et une belle persistance

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 14°C et 16°C.

À consommer sur les 7 à 12 années à venir.

À déguster avec un coq au vin.

Sélection de parcelles de 50 ans situées sous les Champeaux, ce qui donne un vin très aromatique, et qui gagnera en rondeur avec le temps.

Récompenses :

Guide Hachette 2017 *