



GEVREY-CHAMBERTIN AOP - EN JOUISE 2014
DOMAINE HARMAND-GEOFFROY

L'HISTOIRE ...

Le domaine Harmand-Geoffroy est un domaine familial, implanté depuis le 19^e 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



Anecdotes ...

Le climat En Jouse 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 En Jouse 2014 du domaine Harmand-Geoffroy est issu de parcelles de vieilles vignes. Il s'exprime par son côté griotte avec une très belle longueur en bouche.