

### LE MILLÉSIME

En 2015, les conditions climatiques ont été extrêmement favorables et le millésime se caractérise par une remarquable richesse et une grande typicité. Grand millésime de garde.



### CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Par une ordonnance royale de Louis-Philippe le terme de "Chambertin" est associé au nom du village qui devient officiellement "Gevrey-Chambertin" en 1847. Le « Clos Prieur » appartenait au prieur de l'Abbaye de Cluny.

Exposition : Est

Sols : Terres marneuses assez profondes, compactes et peu caillouteuses

Cépages : Pinot Noir

#### *Caractéristiques de notre parcelle*

Superficie : 0 ha 61 a 02 ca [1,51 Acres]

Année de plantation : 1951, 1960, 1963, 1987



### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



### DÉGUSTATION

Doté d'une robe rubis sombre brillante et limpide, ce Gevrey-Chambertin "Clos Prieur" offre au nez des notes de cerise et de framboise. La bouche est en harmonie avec le nez, crémeuse et empyreumatique avec une belle finesse. La finale est persistante et savoureuse.

Accords : Filet de biche, tournedos, Baeckeoffe

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 8 à 10 ans

