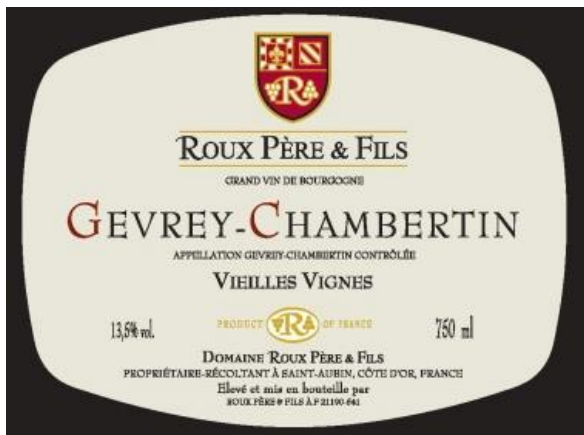




---

## DOMAINE ROUX



Nome: GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES

Annata: 2015

Regione: BOURGOGNE COTE DE NUIT

Denominazione: GEVREY CHAMBERTIN

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5° generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise. Lavorano nel rispetto del suolo e della natura per evidenziare la purezza dei frutti e rivelare il carattere unico dei singoli vigneti per realizzare una gamma di vini provenienti dalle molte appellations della Borgogna: 13 Villages, 123 singoli vigneti che includono sia Premier Cru che Grand Cru. Le vigne vecchie di 60 anni beneficiano di questa struttura ghiaiosa del terreno che conferisce al vino eleganza e raffinatezza, mentre le marne e le coperture fossili e argillose ne danno corpo e struttura. L'esposizione è a levante, da sud-est e est.

In cantina: raccolta manuale; prima fermentazione in acciaio inox per 15 gg, la seconda fermentazione e successivo affinamento per circa 18-20 mesi in barriques (30-35% di legno nuovo).

Caratteristiche: di un colore rubino brillante, che con l'età vira al carminio scuro di ciliegia nera. Fragole, more, viole e rose sono parte dei suoi aromi spontanei, mentre la maturità le conferisce sentori di liquirizia e un bouquet di cuoio con accenti di sottobosco.

Al palato si esprime un grande Borgogna, pieno e potente, ricco, corposo, con tannini vellutati, che esprimono grande eleganza per un vino di grande longevità.

Abbinamenti: si abbina bene a carni ben strutturate: dalla costata di manzo alle costolette di agnello brasate, a selvaggina di piuma o di pelo, così come a tutti i formaggi strutturati.

Servizio: 15-16 °C