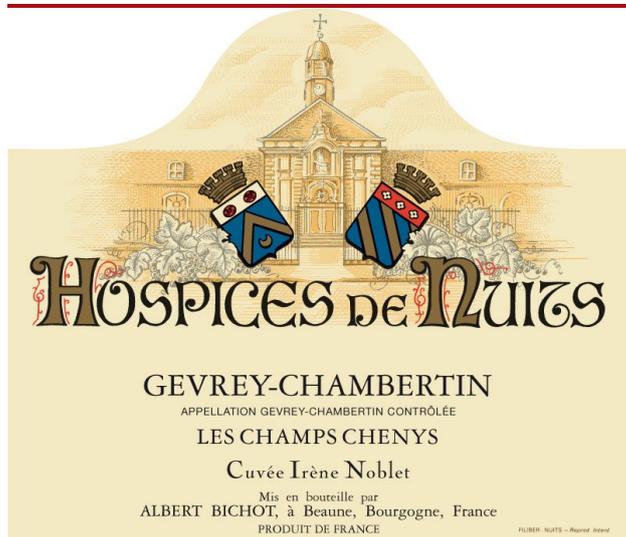


GEVREY CHAMBERTIN CUVÉE IRÈNE NOBLET

LE SEUL GEVREY-CHAMBERTIN DES HOSPICES DE NUITS. VELOUTÉ ET EXPRESSIF.



DÉGUSTATION

Belle robe rubis vif. Le nez développe une gamme aromatique à dominante fruitée relayée par une touche florale. Sa structure allie la finesse à l'élégance, avec des tanins veloutés. Vin très expressif.

ACCORDS METS-VINS

Agneau de sept heures, rôti de porc sauce moutarde.

TERROIRS

Les Champs Chenys

POINTS CLÉS

Région : Côte de Nuits
 Village : Gevrey-Chambertin
 Niveau : Village
 AOC : Gevrey Chambertin
 Cépages : Pinot Noir
 Couleur : Rouge

HISTOIRE

Sols bruns calciques et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limon rouge venus du plateau.

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur www.hospices-beaune.com pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.



HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospices-beaune.com permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

