



Philippe Chéron

Classification :



Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
15-17°C

Durée de conservation :
5 à 7 ans

Bourgogne Pinot Noir (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Issu de deux parcelles acquises par le Domaine en 2015 et situées dans le bas de la commune de Gevrey-Chambertin, sur des climats contigus : Grand Champ et Prunier. La surface d'un tiers d'hectare autorise une production moyenne de 7 pièces. Le sol, très riche en argile entraîne une maturité rapide et donne un vin rond, structuré et assez puissant.

Vinification

Les années chaudes, les vendanges du Domaine débutent dans ces deux parcelles, parfois même quelques jours avant le reste du parcellaire pour conserver une bonne fraîcheur et éviter une trop grande richesse en sucre. Le Bourgogne Pinot Noir bénéficie des mêmes soins lors de la vinification et l'élevage que les autres crus offerts sur la signature de Philippe Chéron. Vendange manuelle, cuvaison douce et longue, élevage en fûts pendant 15 mois.

Notes de dégustation :

Volontiers structuré, ce Bourgogne ne renie pas son village d'origine. Il exprime la fidélité à son terroir dans des touches fruitées, à dominante de cassis et de mûres.

Sa délicatesse vous donne rendez-vous dans les cinq ans.

Mets d'accompagnements

Ce classique du Pinot Noir de Bourgogne se révélera autour d'une cuisine de terroir. Essayez par exemple l'association avec une référence de la cuisine régionale : une tourte à la viande, des œufs en meurette, un coq au vin ou un fromage d'époisses.