Bourgogne de
Vigne en Verre

Philippe Chéron

Classification :

Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
15-17°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Gevrey Chambertin "La Rue des Mées" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Propriété acquise par la famille Chéron en 1964 sur Mme Deschamps. Située rue des Mées, blottie contre le village et entourée des premiers crus Champonnets, Craipillot et Fonteny, cette parcelle de plus d'un hectare se trouve dans le meilleur du cône de déjection de la combe Lavaux, sur des terres graveleuses bien drainées et extrêmement propices à la culture de la vigne. Cultivée dès l'époque gallo-romaine, un tiers de la parcelle date de 1950, le solde a été replanté au milieu des années 70.

Vinification

La philosophie générale est d'épurer nos pratiques pour que le style du vinificateur s'efface au profit de la personnalité de chaque terroir et millésime. Nous privilégions une extraction douce et longue, sur vendange totalement égrappée. Les intrants sont limités, souvent absent. Elevage en pièces de 228 litres en chêne du centre de la France, renouvelées chaque année à hauteur de 15%, pendant 18 mois. Mise en bouteille à la propriété.

Notes de dégustation :

C'est une parcelle qui laisse éclore un vin particulièrement complet, dynamique et séduisant. La profondeur de l'argile apporte une belle structure, ainsi qu'un bouquet très fruité. La balance entre finesse et consistance est optimale et se bonifiera après quelques années.

Mets d'accompagnements

La Rue des Mées est un vin harmonieux qui autorise une grande diversité d'accords. Il saura dans ses premières années accepter des choix audacieux et modernes. A maturité, sa structure solide et le soyeux de sa texture s'accordera avec des mets plus traditionnels.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com