# Gevrey-Chambertin

ROSSO

## INFO

**Paese:** Francia

**Regione:** Borgogna

**Vitigno:** Pinot Nero

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Età media del vigneto:** 45 anni

**Produzione media per ha:** 40 hl

**Vinificazione e affinamento:** Macerazione a freddo dei grappoli interi prima dell'inizio dell'attività dei lieviti, fermentazione spontanea in tini di rovere troncoconici e affinamento in piéces usate per 11 mesi.

**Solforosa totale:** 15 mg/l

## PRODUTTORE

**SARNIN-BERRUX**

Jean Marie Berrux e Jean Pascal Sarnin

## PERCHÉ

Il Gevrey-Chambertin di Sarnin-Berrux è un vino rosso importante, di alto lignaggio, figlio del climat Aux Crovées. Complesso, setoso, ma mascolino con tratti tipici del village che richiamano la liquirizia e la speziatura. Profondo e godibile.

## QUANDO

Per occasioni particolari – per metterla alla gourmet quando il vostro chef di quartiere sforna un pigeon en Pithiviers (fate un po' di ricerca) – il Gevrey-Chambertin di Sarnin-Berrux trova il suo giusto posto e momento: stappatelo e saprà attrarre una moltitudine di emozioni ... e amici.



**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**