



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## GEVREY-CHAMBERTIN « Les Seuvrées »

### L'APPELLATION

Bien que le domaine soit situé en Côte de Beaune, la parcelle de Gevrey-Chambertin fait figure d'exception. Il s'agit d'une appellation mythique de la Côte de Nuit, où le pinot noir est le seul cépage planté. Le vignoble couvre une surface de 411 hectares situés à une altitude comprise entre 280 et 380 mètres.

Situé au pied du Grand Cru Mazoyères, Les Seuvrées est un climat de l'appellation Gevrey-Chambertin jouissant d'une belle exposition à l'Est.



#### ORIGINE / CLIMAT

100% pinot noir, sur sol argilo-calcaire brun.

#### VINIFICATION

La vendange est rigoureusement triée, avant d'être égrappée, partiellement ou totalement, selon les cuvées et le profil du millésime. Les cuvaisons, en cuves inox, durent environ trois semaines, avec contrôle régulier des températures. Les extractions se font de manière peu interventionniste : les remontages sont privilégiés aux pigeages afin de favoriser une fraîcheur et une texture soyeuse.

#### ELEVAGE

Elevage sous bois (30% à 40% de fûts neufs) durant environ douze mois, prolongé d'une période de trois à six mois en cuves inox pour stabiliser le vin avant la mise en bouteilles.

#### DEGUSTATION

Une robe à la texture satinée. Au nez, des notes florales, fruitées, épicées. Une bouche très élégante, un vin soyeux mêlant subtilement arômes de fruits noirs et d'épices.

#### SERVICE

16 à 17 degrés.

#### ACCORDS

Une belle pièce du boucher ou un fromage bourguignon au lait cru

#### GARDE

A boire dans les 15 ans.