

Gevrey-Chambertin « Champ »

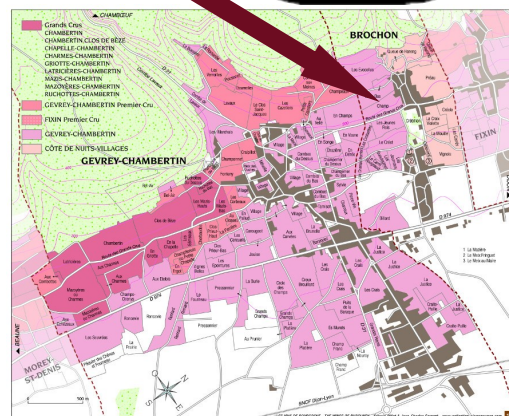
2016

Les parcelles de "Champ" scindées en trois parcelles sont entourées d'anciennes murées est située sur le haut de la commune de Brochon. L'alliance géologique de ses trois terrains calcaire à entroques et cailloutis de cône fournit des vins harmonieux, puissants et charnus.

Dégustation : Au nez s'exprime des arômes de fruits rouges et une tonalité épicée. Une bouche croquante avec une belle harmonie.



Altitude	280 mètres
Cépage	Pinot noir
Plantation des vignes	1962
Densité de plantation	10000 pieds /ha
Rendement maximum	45 hl/ha
Taille	Guyot / Poulard
Conduite culturale	Lutte raisonnée et la prophylactique
Vendanges manuelles	Tri à la vigne, en petites caisses
Vinification traditionnelle	Egrappage totale Traditionnelle avec levures indigènes 20-25 jours de macération
Durée de l'élevage	16-18 mois en fûts de chêne (20% de fûts neufs)
Mis en bouteilles	Par gravité en bouteille de 75 cl
Temps de garde	15ans maximum



Température de service 16-17 °C

Alliances culinaires : Idéal avec des viandes rouges, viandes en sauce ou gibier, mais aussi avec des fromages bourguignon tels que l'épaisse ou l'ami du chambertin.

Idée de recette : Bœuf bourguignon

Domaine viticole Isabelle LIPPE - 1, rue de Fontenotte 21220 Brochon par (Gevrey-Chambertin)

Tél. 33 (0)6.32.45.81.57

Email: domaine.isabelle.lippe@gmail.com

Web: www.domaine-isabelle-lippe.fr