

# Gevrey-Chambertin « Champ »

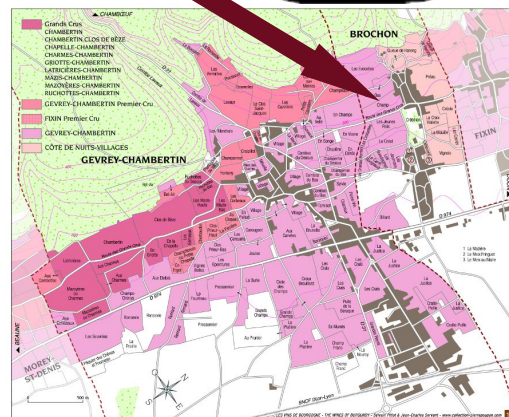
2017

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 :** Un nez oscillant entre le fruit et le boisé. Une bouche souple et fluide avec une finale élégante légèrement tannique.



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

**Idée de recette :** Axoa de veau

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](mailto:domaine.isabelle.lippe@gmail.com)

Web: [www.domaine-isabelle-lippe.fr](http://www.domaine-isabelle-lippe.fr)