

# Gevrey-Chambertin « Les Evocelles »

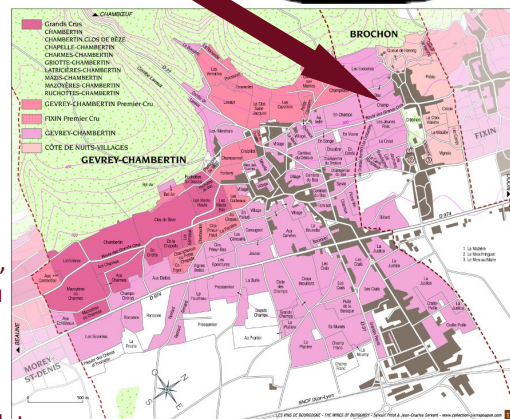
2016

*Les Evocelles signifie "petit vallon". Cette vieille vigne donne tous les ans des petits raisins concentrés. Exposé sud-est, en pente, cette parcelle est voisine des 1er crus "Les Champeaux". Climat idéalement situé sur un sol calcaire à entroques et des marnes ostréa domine le haut du village de Brochon.*

**Dégustation :** Au nez, se révèle des notes de fruits rouges tels que la fraise ou la cerise griotte. En bouche, le vin est suave et tendre avec une belle richesse et un grain épicé.



<b>Altitude</b>	350 mètres
<b>Cépage</b>	Pinot noir
<b>Plantation des vignes</b>	1970
<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 80% 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 tels que l'époisse. Il se mari parfaitement avec du chocolat.

**Idée de recette :** Mousse au chocolat noir de Madagascar ou fondant au chocolat

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)