

Gevrey-Chambertin « Les Evocelles »

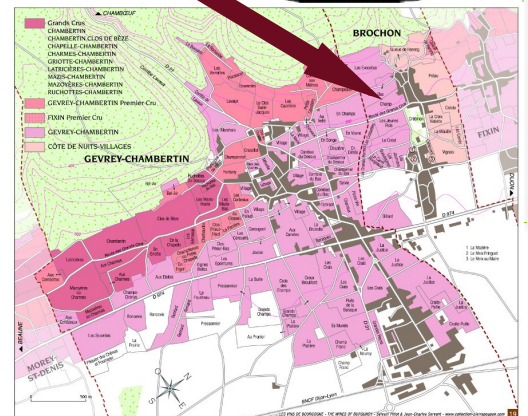
2017

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 : Grand vin au nez puissant sur des notes de fruits noirs, de noyaux de cerises et de myrtilles. La structure en bouche offre une belle matière avec une finale poivrée, suivie par des tanins présents mais sans dureté, parfaitement équilibrés.



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

Idée de recette : Tarte aux fruits rouges

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