



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Moillard Grivot Gevrey-Chambertin

Druivensoorten: 100% Pinot Noir

Regio & land: Bourgogne, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Perfect bij smakelijk vlees zoals geroosterd lamsvlees, prime rib, eendenborst of wildvlees. Gaat ook heel goed samen met pittige recepten of kazen met sterke smaken zoals Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain

Informatie over de producent:

Les Grands Chais de France werd in 1979 opgericht door Joseph Helfrich. De GCDP Group is de bevoorrechte partner van wijnbouwers in de grote wijnproducerende regio's van Frankrijk en een wijnbouwer en rijpingsspecialist aan het hoofd van meer dan 3.000 ha wijngaarden. In slechts één generatie zijn we een belangrijke stakeholder geworden in de Elzas, Jura, Diois, Languedoc, de regio van Bordeaux, Val de Loire, in Bourgogne en Provence. Sinds enkele jaren zijn we ook actief buiten Frankrijk in de zogenaamde nieuwe wereld denk aan bijvoorbeeld Chili, Nieuw-Zeeland & Australië...



Informatie over de wijn:

Het dorp Gevrey-Chambertin, gelegen ten noorden van de Côte de Nuits, is de toegangspoort tot de "Champs-Élysées van Bourgondië" en presenteert zijn meest fantastische Grands Crus: Chambertin, Clos de Bèze... Klassieke vinificatie in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling, over een periode van ongeveer 3 weken: koude maceratie met pre-fermentatie rond 8°C. Ponsen en overpompen om kleur en structuur te extraheren. Fermentatie met piektemperatuur rond de 30°C. Maceratie na de fermentatie bij 25°C. Gerijpt op vat gedurende 8 tot 16 maanden met malolactische gisting. 20 tot 30% nieuw vat. Calciumbruine en kalkbruine bodems, profiterend van mergel bedekt met puin en rood slib van het plateau. Diep en intens robijnrood van kleur. Deze wijn biedt in de neus aroma's van zwart fruit zoals bramen of bosbessen vergezeld van zoethout of cacao. In de mond vinden we de kruiden in een fijne en elegante houtsmaak. De tannines zijn soepel en dicht, ze begeleiden het fruit van de neus in een lange afdronk.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN