Gevrey-Chambertin "La Croix des Champs" 2015

AOC Gevrey-Chambertin, La Croix des Champs,

PRÉSENTATION

Le terroir de cette parcelle offre des vins fermes et profonds apportés par des argiles. Nous utilisons depuis 2006 un pourcentage de vendange entière proche de 50% afin d'apporter fraîcheur et tension et un côté floral que n'offre habituellement pas ce terroir.

LE MILLÉSIME

1510 bouteilles ont été produites pour le millésime 2015.

SITUATION

Cette parcelle a une superficie de 0,20 ha.

TERROIR

Ces vignes se situent au sud-est de Gevrey-Chambertin sur un sol argileux relativement peu calcaire. C'est la première parcelle ou nous avons décidé de conserver de la vendange entière en 2006. Le but étant d'obtenir une certaine fraicheur aromatique par la rafle et ainsi compenser un terroir peu calcaire.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec 50% de grappes entières.
3 semaines de fermentation avec extraction très douce.
40% de fûts de chêne neufs sont utilisés pendant une durée de 20 mois.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION

La couleur est rouge rubis, son expression aromatique intense évoque la framboise et la fraise des bois, et souvent la réglisse lorsque le vin a mûri. Moyennement corsé, il associe à ses tanins un moelleux toujours abondant et une acidité de bon niveau. Très agréable à goûter maintenant, il saura patienter encore quelques années (1-2 ans).

THIBAULT LIGER-BELAIR

Thibault Liger-Belair
40 rue du 18 décembre, 21700 Nuits Saint Georges
Tel. 03 80 61 51 16 - contact@thibaultligerbelair.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.