

# 2013 DOMAINE HARMAND-GEOFFROY GEVREY-CHAMBERTIN

FRANKRIG, BOURGOGNE, CÔTE DE NUITS



## *Frugtig og sprød*

Gevrey-Chambertin, Domaine Harmand-Geoffroy, Bourgogne fremstår med en smuk rød farve. Duften byder på en palet med appelsin, modne sorte brombær og jordbær fra haven. Smagen er let krydret og med super balance mellem den friske frugt og den sprøde syre.

Vinen er en god ledsager til rødt kød, grill-retter, kalv, lam og ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

## **Fremstilling**

Vinificationen er traditionel. Skallerne bliver i mosten, til den har opnået sin rubinrøde farve. Gæringen varer i 20 dage og finder sted, ved en kontrolleret temperatur, på cement- og rustfri ståltanke. Vinen lagres og modnes i 18 måneder på 228 liters egetræsfade, hvoraf 25% er nye, 25% er et år gamle, 35% er 2 år og de resterende 15% er 3 år. Når lagringen er forbi, stikkes vinene sammen i god tid inden aftapningen på flaske.

## **Om Producenten**

Bourgogne-distriktet Côte d'Or opdeles i to regioner Côte de Nuits mod nord og Côte de Beaune mod syd. Gevrey-Chambertin ligger i den nordlige del af Côte de Nuits og er samtidig den største vinkommune i området.

Druerne til Gevrey Chambertin kommer fra Domaine Harmand-Geoffroy, som dækker et areal på 5 ha nær landsbyen, Gevrey-Chambertin, hvor jorden hovedsagelig er sammensat af ler og kalk. De veldrænede og frugtbare marker skaber voksested for Bourgognes store rødvinstrue, Pinot Noir. Vinstokkenes har en gennemsnitsalder på 35 år og det årlige høstudbytte udgør 45 hl pr. ha. Ved den manuelle høst i slutningen af september var druerne fuldmodne og sunde.