



# *Gevrey-Chambertin*

## *2003*

### *Maison Nicolas Potel*

#### **Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Gevrey-Chambertin
<b>Encépagement :</b>	100 % Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Situation :</b>	Expositions diverses
<b>Production moyenne :</b>	8400 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Cuaison 25 jours, débourage long en cuve inox
<b>Elevage :</b>	10 mois en fûts dont 80 % en fûts d'un vin et 20 % en fûts neufs
<b>Vinificateur :</b>	Nicolas Potel
<b>Propriétaire :</b>	Nicolas Potel

#### **Analyse**

<b>Visuel :</b>	Belle robe grenat profond avec des reflets rubis.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est marqué par une légère réduction, après aération des notes fumées, viandées apparaissent. L'ensemble est complexe et profond.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est ample, dense. D'emblée un fruit mûr, marqué par la cerise griotte, le cassis, est accompagné de tanins veloutés. La finale est légèrement torréfiée, chocolatée, épicée.
<b>Global :</b>	Un Gevrey-Chambertin Village, dense, long et racé.

#### **Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	29.60 €TTC – <b>Tarif Club : 26.20 €TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Canard au sang
<b>Service :</b>	A carafer 45 mn avant de servir à 17 – 18 °C.