



***Gevrey Chambertin***  
***1er cru***  
***Les Cazetiers***  
***Vieilles Vignes***  
***2002***  
***Domaine Naddef***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Gevrey Chambertin 1 <sup>er</sup> cru
<b>Encépagement :</b>	100 % Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	45 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire marneux
<b>Situation :</b>	Sud-Est en coteaux
<b>Production moyenne :</b>	1200 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	30 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle macération à froid, égrappage total
<b>Elevage :</b>	100 % fûts neufs bois en chêne du Tronçais. 18 mois d'élevage.
<b>Vinificateur :</b>	Philippe Naddef
<b>Propriétaire :</b>	Famille Naddef

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Bel éclat, d'un rubis limpide et pur.
<b>Olfactif :</b>	Le nez libère de douces senteurs de cassis, de prune, de cerise griottes. L'ensemble est complexe, très élégant. Des notes de violette, de Moka, de réglisse gagnent à l'aération. Un grand nez bourguignon.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est onctueuse, satinée. En bouche le vin est ample, marqué par un fruit noble et éclatant. La structure est tout en dentelle. La fin de bouche est minérale, saline.
<b>Global :</b>	Un grand vin de Bourgogne, racé et superbe. Les Cazetiers est sans doute le plus beau terroir de 1 <sup>er</sup> cru de Gevrey Chambertin avec le Lavaux St Jacques.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 – 2015 voire davantage
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	58.40 €TTC – <b>Tarif Club : 51.40 €TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Pavé de biche aux aïrelles
<b>Service :</b>	A carafes 30 mn avant de servir à 17 – 18 °C