



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Gevrey-Chambertin
Les suvrées 2018
Fougeray de Beauclair
Présentation du vin



Terroir

Sol : calcaires avec une bonne proportion de marnes argileuses.

Assemblage

Encépagement : Pinot Noir. Age du vignoble : 63 ans.

Vinification

Vinification : cuvaison longue. Elevage du vin : 30% de fût de chêne neufs sur 15 mois.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,00 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Accords Mets/Vins : plats en sauce au vin et les fromages au lait cru.



Apparence

Rouge



Nez

Concentré laissant apparaître des effluves de fruits noirs.



Bouche

Expression aromatique intense évoquant les baies de cassis et autres petits fruits rouges ou noirs, les notes animales de musc et de fourrure, et souvent la réglisse lorsque le vin a mûri.