

FICHE TECHNIQUE



PRODUCTEUR	François PARENT
APPELLATION	GEVREY CHAMBERTIN
COULEUR	ROUGE
CEPAGE	PINOT NOIR 100 %
MILLESIME	2014

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Le village bourguignon de Gevrey Chambertin doit sa renommée à ses grands Crus bien connus dont Charmes Chambertin, Mazis Chambertin, Griottes Chambertin, Latricières Chambertin, Chambertin Clos de Bèze. L'appellation s'étend sur des sols bruns calciques et calcaires. Avec une altitude située entre 280m et 380m et une orientation sud-est et est, ce village au sud de Dijon et offre à la fois des appellations villages, des 1^{er} Crus et des grands Crus avec une surface totale de 411 Ha 75.

CARACTERE DES VINS

Les Gevrey Chambertin sont des vins entiers et puissants avec des tanins tout en velours. Une couleur rouge vif rubis qui va évoluer sur une teinte cerise noire lorsque les vins vont vieillir. Ils s'apprécient jeunes et expriment des arômes de fraises, mûres, violettes, rose et réséda. Plus âgés, la palette aromatique s'étoffera sur le réglisse, le cuir/fourrure et les arômes de sous-bois. Une récolte entièrement vendangée à la main, François Parent élève ses vins 15 mois en fûts de chêne français (40 % de fûts de chêne neuf) Ce qui permet un bon équilibre des tanins et offre un bon potentiel de garde.
A servir entre 14° et 16°.

CONSERVATION

2014 est un millésime qui s'inscrit dans le classicisme bourguignon et supportera de vieillir en cave entre 4 et 10 ans.

FICHE TECHNIQUE



<u>APPELLATION</u>	<i>SAVIGNY LES BEAUNE 1^{ER} CRU LE CLOS DES GUETTES</i>
<u>COULEUR</u>	ROUGE
<u>CEPAGE</u>	Pinot noir 100 %
<u>MILLESIME</u>	2011

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Ce village bourguignon est situé à la sortie de Beaune en direction de Dijon couvre une surface totale en AOC de 544 Ha. Le Clos des Guettes en 1^{er} Cru en Savigny les Beaune, s'étend sur une surface 0 Ha 66.

La parcelle acquise par le domaine en 1995 était à l'origine un monopole et est aujourd'hui cultivée par plusieurs propriétaires viticulteurs récoltants.

Cette parcelle doit son nom « le Clos des Guettes » à la tour de guet toujours existante dans les vignes.

CARACTERE DES VINS

Avec des vendanges manuelles et un égrappage à 100 %, l'élevage des vins se fait avec 50 % de fûts de chêne neuf dont la provenance de différents tonneliers permet par l'assemblage d'offrir une qualité aromatique tout en équilibre.

Issu d'une vigne plantée en sélection massale en 1990, elle produit des petites grappes et des baies serrées, concentrées en arômes.

Le Savigny les Beaune 1^{er} Cru le Clos des Guettes présente de fait un élégant bouquet, aux puissants arômes de griotte, cassis, framboise, évoluant vers la fraise et le sous-bois après quelques années. On note une acidité peu marquée sur des tannins soigneusement rabotés.

Le corps est charpenté avec beaucoup de caractère et de typicité. Il reste un parfait exemple de son appellation.

CONSERVATION

Déjà prêt à boire, ce vin peut se garder de 4 à 10 ans suivant les millésimes – A servir sur viandes rouges ou gibier à plumes et peut aussi accompagner les fromages.