



GÉNÉRALITÉS

Le lieu-dit « Les Grandes Rayes » est une parcelle où le sol est très caillouteux avec une forte dominance calcaire.

Cépage : Pinot Noir
Superficie : 38 ares
Vendange manuelle en petites caisses
Année de production : environ 2 400 bouteilles

LES VINS DE LAROZE

Gevrey-Chambertin « Les Grandes Rayes » est une parcelle très intéressante, ceci est dû à son terroir, parfaitement drainée, et à l'âge des vignes, qui se situe entre 50 et 70 ans.

VINIFICATION

Nous vinifions cette appellation avec pour objectif de laisser totalement le terroir s'exprimer : puissance et complexité. L'élevage de 18 mois en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs, permet à ce Gevrey-Chambertin Grandes Rayes de développer toute sa palette aromatique et de peaufiner ses tanins naturels.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPELLATION

Gevrey-Chambertin "Les Grandes Rayes" a une structure forte et puissante, avec des notes de mûre, de petits fruits rouges laissant apparaître sur la finale quelques notes épicés et boisées.

Température de service : entre 16 et 18 °C.

Harmonie gastronomique : Gibiers, agneau braisé, fromages type Epoisses ou Ami du Chambertin.