



# 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.*