

# Gevrey-Chambertin

## 2018

5 681 bouteilles



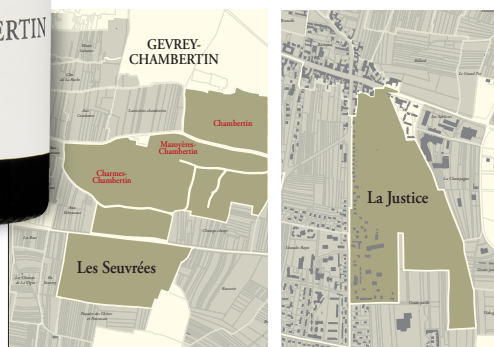
Ce Gevrey village, anciennement nommé « Justice des Seuvrées » est un assemblage de deux parcelles La Justice et Les Seuvrées. Ces deux climats se caractérisent par un sol argileux calcaire et combinent puissance et finesse. La Justice, située à l'extrême nord de la commune de Gevrey Chambertin propose des vins avec une certaine puissance aromatique. Situées à l'opposé, à l'extrême sud, la parcelle des Seuvrées produit des vins dont la finesse caractéristique provient de sa proximité avec le climat de Morey-Saint-Denis.

Ces deux parcelles opposées se caractérisent par un sol argilo-calcaire, conférant à ce vin une étonnante dualité, alliant puissance et finesse avec une grâce inimitable. Lors de sa dégustation, le vin dévoile un véritable ballet aromatique, où des notes subtiles de zest d'oranges, d'épices délicates et de poivre s'entrelacent harmonieusement.

Ce vin d'assemblage présente également des notes minérales, évoquant le fer et la vivacité du sang frais, lui ajoutant une profondeur captivante. Chaque bouteille incarne l'élégance et le raffinement propre à Gevrey-Chambertin.

### Notes de dégustation

Ce vin séduit dès le premier nez par ses arômes épicés et de baies rouges. En bouche, il dévoile une belle épaisseur de jus, marquée par une sensation presque sanguine, qui lui confère une profondeur et une intensité remarquables. Les saveurs amples et intenses apportent une fraîcheur et une belle tension sur la finale concentrée et persistante.



L'hiver et le début du printemps 2018 sont très pluvieux. Les vignes constituent des réserves en eau leur permettant de faire face à la seconde moitié du printemps à la fois chaud et ensoleillé. Ce millésime se caractérise également par un été particulièrement chaud et sec. Grâce

aux réserves d'eau hivernales, les raisins ont pu atteindre une maturité idéale, résister à la chaleur et au stress hydrique, tout en conservant un état sanitaire exceptionnel. Les grappes sont saines, parfaites au moment des vendanges qui ont débuté le 3 septembre. Ce millésime concentré et complexe est d'une très bonne maturité tout en ayant conservé sa fraîcheur.

Les vins se distinguent par leur finesse ainsi que leur fraîcheur remarquable, la bouche est structurée laissant traverser une myriade d'arômes, un virtuose. Ce millésime élégant et raffiné est incontestablement construit pour la garde afin de révéler tout son potentiel.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
1968 et 1986	1,51 ha	100 % pinot noir	13°

