



DOMAINE MAREY

MEUILLEY - NUITS SAINT GEORGES

GEVREY-CHAMBERTIN

« La Justice »



CÉPAGE :

Pinot Noir

VINIFICATION :

Tri sélectif du raisin avant mise en cuve, égrappage à 100 %, 2 pigeages par jour et remontage aéré avant le décuvage, 15 jours de vinification. Mise en fûts 12 mois.

CARACTÈRE DES VINS :

Les vins de Gevrey-Chambertin sont très colorés, d'une expression aromatique intense évoquant les baies de cassis et autres petits fruits rouges ou noirs, les senteurs animales de musc, fourrure et souvent réglisse lorsque le vin a mûri. Ils sont puissants, associant à leurs tanins, un moelleux toujours abondant et une acidité de bon niveau.

SITUATION :

Village à 250 m d'altitude ayant la plus grande surface viticole de la Côte d'Or. Le vin est situé sur un sol calcaire avec une bonne proportion de marnes argileuses et très caillouteux donnant à la fois puissance et rondeur.

DURÉE DE CONSERVATION :

En fonction de la puissance initiale : de 5 à 15 ans et au-delà pour les grandes années.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Pour les vins jeunes, servir à une température de 13-14 °C. Pour les vins plus mûrs, 16-17°C les mettrons en valeur

GASTRONOMIE :

Cuisine assez corsée et élaborée. Gigot de mouton - boeuf bourguignon - civets - coq au vin - fromages puissants sauf les "Bleu".

DOMAINE MAREY

12/14 rue Gabriel Bachot - 21700 Meuilley - Tél. : 03 80 61 12 44 - Mobile : 06 86 38 74 51 - contact@domaine-marey.com
www.domaine-marey.com