



MAISON F. NOIROT

Chamb de Bourgogne



Vins Rouges

Gevrey-Chambertin Village

Découvrez l'excellence de l'appellation Gevrey Village avec ce vin emblématique du millésime 2023, alliant puissance, élégance et un potentiel de garde remarquable.

Millésime : 2023

Le millésime 2023 se distingue par une belle harmonie entre maturité et fraîcheur. Malgré quelques épisodes climatiques contrastés, la vigne a su trouver son équilibre grâce à des conditions de maturation optimisées. Le résultat est un vin riche en fruit,

aux tanins soyeux et à la structure prometteuse, idéal pour une garde prolongée Village situé au pied de la combe de Lavaux , lieu historique des grands vins de bourgogne.



▼ [En savoir +](#)

 FICHE PRODUIT

SITUATION

C'est le village qui comprend 9 grands crus dont clos de Bèze, Chambertin, charmes chambertin... etc. Vins rouges exclusivement.. Situé au cœur de l'appellation Gevrey Village, ce vignoble bénéficie d'un terroir d'exception en Bourgogne. La localisation permet de capter toute la complexité et l'intensité des vins de cette région renommée, influencée par un climat raffiné et une géologie unique.



NATURE DU TERROIR

Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles qui apporte à ce vin toute la typicité du Gevrey-Chambertin. Les sols, composés d'un subtil mélange d'argile et de calcaire, offrent une excellente capacité de drainage tout en retenant la chaleur nécessaire à la maturation. Cette configuration favorise l'expression authentique du Pinot noir, conférant à la cuvée une minéralité délicate et une profondeur aromatique remarquables.

VENDANGES

Réalisées manuellement, les vendanges garantissent une sélection rigoureuse des grappes, préservant ainsi la qualité et l'intégrité du fruit. Ce soin apporté à la récolte permet de rester fidèle à l'expression du terroir.

CARACTÈRE DU VIN

Le Gevrey Village 2023 se présente avec une robe rubis intense et éclatante. Son bouquet offre une explosion d'arômes, où se mêlent des notes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) et des nuances épicées avec une pointe boisée. En bouche, il déploie une structure harmonieuse avec des tanins bien intégrés et une finale persistante, annonçant un potentiel de vieillissement appréciable.

CONSEIL CULINAIRE

Idéal pour accompagner des plats de gibier, un bœuf braisé ou une volaille rôtie, ce vin se marie également à merveille avec un plateau de fromages affinés. Pour en apprécier pleinement les arômes, il est recommandé de le servir à une température d'environ 14°C.