

GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU "LES CAZETIERS" 2011



El municipio de Gevrey-Chambertin está situado al norte de la Côte de Nuits, a 10 kilómetros de Dijon, la capital administrativa de la Borgoña. La superficie total del viñedo de Gevrey-Chambertin es de 450 hectáreas. Es el municipio vinícola más importante de la Côte d'Or y también la zona que cuenta con más Grands Crus.

El Gevrey-Chambertin posee una asombrosa extensión de excelentes tierras. El viñedo se extiende desde de la colina hasta incluso más allá de la carretera principal, lo que le permite gozar de la denominación Gevrey-Chambertin en vez de la de simple Borgoña.

Les Cazetiers, registrado como Castiers en 1855, está situado al lado del castillo en la cima de la colina, lo cual le permite beneficiarse de la máxima exposición al sol en las primeras horas del día. El nombre Castiers significa lugar fortificado.

Añada:	2011
Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Gevrey-Chambertin
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Nuits
Clasificación:	Premier Cru
Graduación:	14 °
Presentación:	75cl.
Variedades:	Pinot Noir 100%
Edad del viñedo:	40 años
Suelo:	Piedra caliza
Rendimiento por hectárea:	32 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en cubas de acero inoxidable
Crianza:	10-12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés de tostado medio, 40% nuevas
Temperatura de servicio:	15-17°C
Potencial de guarda:	7-10 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Wine Enthusiast - Septiembre 2014 - 91/100
Jancis Robinson - Febrero 2013 - 16/20
Tim Atkin 2011 Burgundy Special Report - UK - 92/100

GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU "LES CAZETIERS" 2011

MARIDAJE

Liebre estofada, ciervo en salsa grand veneur, quesos curados

NOTAS DE CATA

Con un profundo color rojo rubí, Gevrey-Chambertin 1er Cru ‘Les Cazetiers’ 2011 presenta aromas a grosella negra, pimienta y clavo de olor acompañados de discretas notas amaderadas. En el paladar destaca su cuerpo, con notas de frambuesas frescas, regaliz y algunos toques de tostado. Los taninos son sedosos, un vino muy elegante.