



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Pinot Noir

### TERROIR

Sols bruns calcaïques, marnes, éboulis, limons rouges



### PRÉSENTATION

Grande appellation de la Côte de Nuits, par la taille comme par la renommée, Gevrey-Chambertin se caractérise par une grande diversité de terroirs. On ne trouve pas de vin blanc ici, seul le Pinot Noir est cultivé. Exposé à l'est-sud/est, "La Justice" est un très ancien Climat situé dans l'axe médian - et donc dans le meilleur - du cône rassemblant des matériaux géologiques descendus de la combe depuis des millénaires.

Le nom "Justice" provient du fait que ces parcelles appartenaient en propre au seigneur de Gevrey, l'abbé de Cluny. Celui-ci avait tout pouvoir dans cette portion de territoire qui lui avait été donné et ici "justice" a le sens de "juridiction" du latin JURISDICTION (action et droit de rendre la justice).

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet profond mêlant des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, mûre...) à de subtiles touches boisées et épicées qui évoluent avec le temps vers des notes plus animales (musc, fourrure). Plein et velouté, ce vin est également finement charpenté, ce qui lui confère en bon équilibre. Sa finale sur laquelle on retrouve le fruité du premier nez est persistante.

### SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

### ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

