1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024



Gevrey-Chambertin

SAS S2V Jean Fery

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2021
APPELLATION	Gevrey-Chambertin
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat assez soutenue, d'une grande brillance et intensité. Beau nez d'un Pinot de grande origine aux notes délicates, fines de framboises, de pulpe de cerise, de pivoine et de poivre blanc avec un élevage maîtrisé en soutien. Bouche veloutée et juteuse de la jeunesse accompagnée d'un boisé élégant et de tanins fins et structurants. Il dégage une trame élégante soyeuse et vineuse à la fois. Un peu de patience, il accompagnera un pigeon à merveille.

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Brochettes Agneau

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

SAS S2V Jean Fery
1 ROUTE DE MAREY
21420 ECHEVRONNE
Tel : 0033380215960
www.jeanfery.fr