

Domaine Debray



GEVREY-CHAMBERTIN 1er Cru "Champeaux" ROUGE

Style: Nez très complexe sur les fruits noirs: mûre, pruneau. En bouche beaucoup de matière et de concentration ce qui en fait un grand vin de garde.

Vinification: Vendange manuelle, fermentation en levures indigènes puis élevage en fût de chêne pendant 15 mois

Suggestions: Fromage / viande rouge / gibier

Garde: Attendre 2/3 ans, maximum 10 ans

