



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Gevrey-Chambertin
Vieilles Vignes
Coillot

Région
Sous-Région

Bourgogne
Côte de Nuits

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Raisonnée

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100% Pinot noir
Manuelles
Traditionnelle
En fûts de chêne à 50% neufs

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

13 %
3 à 10 ans
16 à 18°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Rubis
Fruits rouges, Cassis, minéralité
Puissant
Importante

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

/
Terrine de canard au poivre vert
/
Joues de porc confites
Filet de bœuf aux cèpes
Gratin de confit de canard
Reblochon, Morbier, Saint Nectaire
/