

DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS

Gevrey-Chambertin
Vieilles Vignes, Rouge

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

Sols bruns calcaïques et bruns calcaires. Marnes recouvertes d'éboulis et limons rouges.

A LA VIGNE

Production en lutte raisonnée, respect de l'environnement labour total.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Égrappage total, fermentation en cuve inox thermo-régulée. Pigeages fréquents, fermentation malo-lactique. Macération pré fermentaire à froid.

ELEVAGE

Élevage en fûts de chêne français, assemblage, filtration légère. Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur grenat sombre, reflets noirs. Nez féminin, fin, arômes de truffe noire, d'épices et de cuir. Bouche complexe, généreuse, soyeuse, tanins denses, corps puissant, longue persistance.

Service : 16-17°C

ACCORDS METS-VINS

Viandes rouges en sauce, filet de bœuf, gibiers, fromages affinés.

DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS
1 ROUTE DE POMMARD, 21190 MELOISEY
Tel. 0380260200 - contact@domainemazillyvins.com


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.