

— AA —  
**A E G E R T E R**  
JEAN-LUC & PAUL

# Gevrey Chambertin 2004

100% PINOT NOIR



**LIEU DE PRODUCTION** : Le village de Gevrey-Chambertin compte parmi les grands villages, il est situé au nord de la Côte de Nuits. Les terres sont moyennement profondes (1-2 m).

**QUANTITE** : 30 000 bouteilles par an

**DEGUSTATION** : Robe jeune, rubis aux reflets violacés. Nez discret, mêlant des jolis arômes fruités mûrs à des notes de kirsch et de réglisse. Bouche équilibrée, dévoilant une texture souple soutenue par des tanins gras et fins. Finale longue et pleine de finesse.

**PLATS CONSEILLES** : Le Gevrey Chambertin accompagne particulièrement bien les grands gibiers du type sanglier ou cerf sauce Grand Veneur, un fromage tel que le Chambertin affiné au Marc de Bourgogne.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 16 / 18 °C

**APOGEE** : 2011 / 2013

---

**GROWING AREA** : the village of Gevrey-Chambertin is one of the major wine producing villages. It is located to the North of Côte de Nuits. The soil is relatively deep (1-2 m).

**QUANTITY** : 30,000 bottles per year

**TASTING NOTES** : A young ruby color with purplish red tints. The nose is mild, mixing nice ripe fruity aromas with notes of kirsch and liquorices. A balanced full-bodied wine revealing a supple texture supported by thick and fine tannins. Its final is long and full of mellowness.

**RECOMMENDED DISHES** : Gevrey Chambertin is the wine to drink with game such as wild boar or deer with a Grand Veneur sauce, or cheese such as Chambertin matured with Marc de Bourgogne.

**SERVE AT** : 16-18 °C

**APOGEE** : 2011 / 2013