T O R T O C H O T

GRANDS VINS DES TERRES DE BOURGOGNE









Guidés par la lumière & les cycles naturels, nous cultivons nos vignes dans le respect des rythmes du temps. Nous ajustons chaque geste au fil des saisons, des sols et des expositions de nos parcelles, révélant ainsi la vérité de chaque terroir. Depuis 2008, nos 12 hectares de vignes évoluent selon les principes de l'agriculture biologique.



Terroirs

CÉPAGE 100% Pinot Noir

ÂGE DES VIGNES 40 ans

SURFACE 0,57 hectare

Cette parcelle se situe au sud des appellations « Grand Cru » de Gevrey-Chambertin, sur la partie modérément inclinée du coteau exposé plein est.

Nos vignes sont situées dans la partie haute de l'appellation, où la terre est riche en limons et en éboulis graveleux, ce qui donne un vin fin et élégant.

Dégustation

On y retrouvera des arômes de fruits rouges (framboise, cassis) et noirs (cerise, mûre). Le bouquet est riche et complexe avec des notes d'épices, de cacao voire de rose et violette. Le palais est ample et long, les tanins sont frais et soyeux, on cherche à conserver la salinité du terroir.

Ce vin est élevé 12 mois en fûts de chêne avec 50 % de fûts neufs

Vin de garde qui pourra attendre 10 à 15 ans avant de s'épanouir.

Accords mets-vins

Gibier, viandes en sauce (coq au vin, bœuf bourguignon, agneau en sauce...) ou rôties (côte de bœuf) mais aussi les volailles et les fromages à croûte.

8, Rue de Paris, 21220 Gevrey-Chambertin, France contact@domainetortochot.com

DOMAINETORTOCHOT.COM