TORTOCHOT

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 60 ans

SURFACE 4,92 hectares

Ce vin est notre plus grande cuvée issue de l'assemblage de parcelles de Gevrey d'une moyenne d'âge de 60 ans ce qui lui offre une belle concentration.

Dégustation

Son nez s'ouvrira d'abord sur des notes d'épices grillées et de caramel, puis il révèlera des fruits rouges et noirs (griotte, cassis).

La bouche montre une structure élégante et gourmande avec une agréable rondeur, ses tanins fins apportent de la fraîcheur, on a là un équilibre harmonieux.

Il pourra se déguster dans les 5 ans pour profiter de sa vivacité mais pourra aussi être conservé une dizaine d'années.

Accords mets-vins

Magret de canard, poissons à chair blanche, fromages affinés.

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