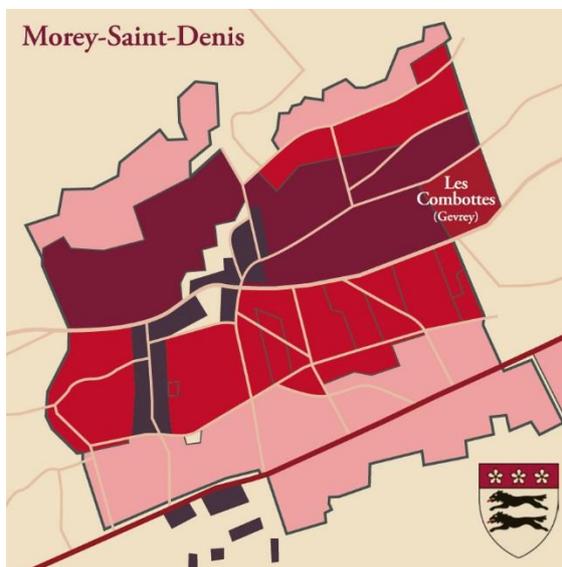




## Gevrey-Chambertin

Fiche technique COM juin 2018

### 1<sup>ER</sup> CRU – LES COMBOTTES



### Vignoble

#### Situation

Au milieu de grands crus

#### Surface

61,85 ares

#### Âge du vignoble

15 à 70 ans

#### Rendements autorisés

48 HL/Ha

### Pratiques viti-vinicoles

#### Viticulture

Raisonnée

#### Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

#### Production

2 800 bouteilles

### Vin

#### Couleur

Rubis à grenat

#### Caractéristiques

Nez : petits fruits rouges

Bouche : corpulent, structuré

#### Garde

5 à 10 ans

### Origine

« Combottes » signifie petites combes. Vers 1930, il aurait revendiqué l'appellation grand cru « Combottes-Chambertin ». Le jugement de 1931 a interdit d'accoler le terme de « Chambertin » à ce climat.

### Terroir

La vigne, particulièrement bien exposée (levant Est, Sud-Est) donne toujours des raisins bien mûrs. Située à 260 m d'altitude, Elle repose sur des sols calcaires avec des roches, marnes, limons rouges et cailloutis. Les Combottes se situent à la limite de Gevrey-Chambertin et de Morey-Saint-Denis, entre les grands crus Latricières-Chambertin, Mazoyères-Chambertin et le Clos de la Roche.

### Culture, vinification, élevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir.

L'élevage se fait en fût de chêne ; nous utilisons 33 % de fût neuf sur cette appellation.

### Dégustation

Robe : rubis à grenat.

Nez : arômes de fruits rouges.

Examen gustatif : d'une longueur exceptionnelle, C'est un vin corpulent avec des tanins soyeux.

Ce vin accompagne très bien les viandes rouges grillées, en sauce et les fromages. Il se déguste entre 14°C et 16 °C. Attendre 5 à 10 ans sur les grands millésimes avant de pouvoir l'apprécier.