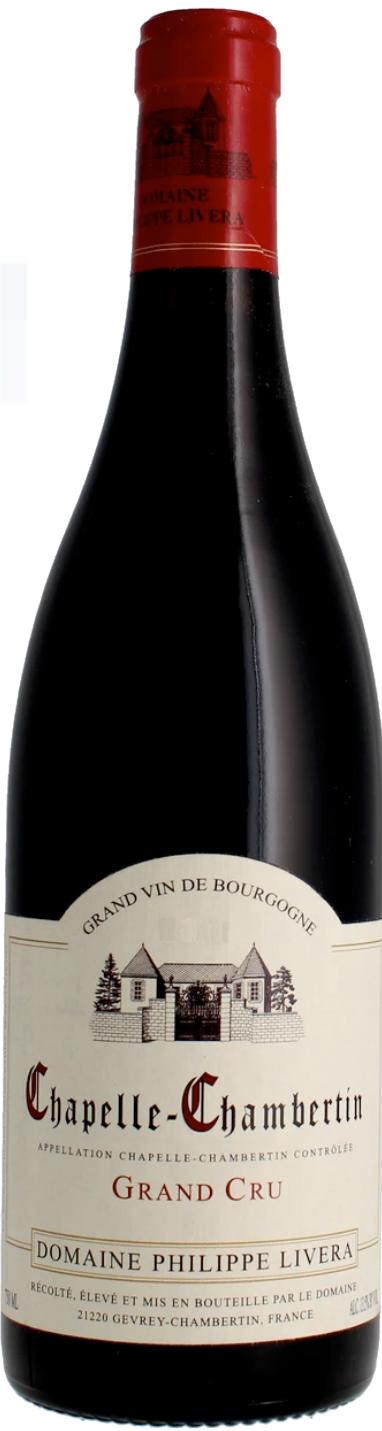




Chapelle-Chambertin Grand Cru



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOL: Calcaire

VINIFICATION: Les Livéra ne possèdent que 30 ares de ce grand cru, qu'ils élèvent à 80% en fûts neufs issus de la tonnellerie Rousseau, les fermentations sont longues et vieillis en fûts de chêne 11 à 18 mois.

DEGUSTATION:

Oeil: robe est vive, du rubis foncé jusqu'à la cerise noire.

Nez: la framboise, le cassis, la groseille ainsi que le noyau, la réglisse, les épices.

Bouche: puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe, plein de sève et d'une chair voluptueuse

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Sanglier à la broche, Saint Nectaire, Lapin à la moutarde.

ABV: 13.5%

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: Limestone

VINIFICATION: The Livéra have only 30 ares of this grand cru, which they age 80% in new barrels from the Rousseau cooperage, the fermentations are long and aged in oak barrels 11 to 18 months.

DEGUSTATION:

Eye: lively color, from dark ruby to black cherry.

Nose: raspberry, blackcurrant, redcurrant as well as the pit, liquorice, spices.

Palate: power, opulence and elegance come together to compose a whole and complex body, full of sap and voluptuous flesh

A perfect accompaniment to many dishes: Wild boar on a spit, Saint Nectaire, Rabbit with mustard.

ABV: 13.5%