

GEVREY-CHAMBERTIN

« Clos Saint-Jacques » - 1^{er} CRU

CEPAGE	Pinot Noir
SUPERFICIE	1 ha
ANNEE DE PLANTATION	1957, 1973
SOL	Argilo-calcaire et sous-sol en ${\bf c}$ alcaire de Prémeaux, calcaire à entroques, calcaire argileux
EXPOSITION	Est / Sud-est
ALTITUDE MOYENNE	315 m
VINIFICATION	30 à 50% % de grappes entières, 10 à 15 jours de macération en cuves bois
ELEVAGE	18 à 20 mois en fûts de chênes. Environ 35% de fûts neufs
DEGUSTATION	Couleur Rouge Rubis Arômes de Fruits rouges équilibrés Vin très complexe, profond et d'une belle longueur
GARDE	Minimum 6/7 ans