



PIERRE BOURÉE FILS

Appellation : Gevrey-Chambertin « Clos de la Justice » MONOPOLE

Région : Bourgogne

Lieu de vinification : Gevrey-Chambertin

Sous-Région : Côte de Nuits

Cépages : 100% Pinot Noir



LE DOMAINE ET LE VIN

- Culture du type raisonnée, taille Guyot.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cuverie.
- Les raisins sont triés, égrappés sur certaines appellations (maximum 25%) le reste en grappe entière en cuve bois ouverte. Levures indigènes. Les raisins sont foulés et des remontages journaliers ont lieu.
Cuvaison traditionnellement longue (une vingtaine de jours) décuvage puis entonnage en fût de chêne, en moyenne 25% de fût neuf, sélectionnés en fonction du terroir. Elevage de 16 à 20 mois sur lies fines.
- Soutirage un mois avant la mise en bouteilles effectué par nos soins, stockage dans nos caves.

TERROIRS & CARACTERISTIQUES

Le Clos de la Justice est en bordure de la D974, un total de 2ha en propriété du Domaine il s'agit d'un MONOPOLE situés dans la continuité du cône de déjection de la Combe de Lavaux.

Le mot « clos » signifie que la vigne est entourée d'un mur. Les plus vieux ceps donnant encore du raisin datent de 1951 et la dernière plantation à 20ans. Ce vin est unique au monde ! Comme s'amusaient à dire Robert Parker en 1993 : « *Pierre Bourée Fils possède un vignoble de 2 ha entouré d'un mur et nommé Clos de la Justice situé à l'est de la route 74 qui donne généralement des vins d'une qualité au moins équivalente à celle d'un Premier Cru* »



DEGUSTATION

Robe : chaire pleine et coloré, délicatesse bouquetée

Nez : intense, harmonieux, aux notes de sous-bois et de griottes mûres

Bouche : ample et fondue



L'ELEVAGE

100% fût de chêne

25% de fût neuf

Opération de cave par dénivellation

Légère filtration par plaques



CONSEILS DE DEGUSTATION

Température de service :
15-16°C

Accords mets et vin : côte de bœuf, agneau braisé, gibier à plumes ou à poils. Fromages de caractère en particulier : l'époisses, l'ami du Chambertin, le Cîteaux

Potentiel de garde :
10 à 15 ans