

Domaine JEAN FÉRY

Gevrey-Chambertin



Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : France

Région : Bourgogne

Millésime : 2022



100 % Pinot Noir



Ce vin est un assemblage de 2 lieux-dits: "en Champs" et "la Platière".

Les raisins après tri, sont égrappés lors de l'encuvage. Ensuite va démarrer la macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours. Un pigeage journalier sera effectué tout le long de la cuvaison qui va durer environ 20 jours. Ensuite le vin sera placé en fût de chêne (30% de fûts neufs) pour un élevage d'environ 14 mois. Le vin est ensuite soutiré.



La robe est intense, de couleur rouge vermillon, brillante. Le nez évoque des petits fruits rouges à noyaux, des notes légèrement poivrées et épicées qui confèrent de la matière en bouche. Issu de sol très caillouteux et pauvre en argile, sa structure en bouche est soyeuse et complexe. Ces atouts le rendent facile à apprécier après seulement 3 ans de cave.



Fondé en 1922 au cœur de la Bourgogne, le Domaine Jean FÉRY est établi à Echevronne, point de jonction de la côte de Beaune et de la Cote de Nuits. Le Domaine Exploite 32 Hectares de Vigne en agriculture Biologique certifiée.

