

BOURGOGNE COTE D'OR 2021

Domaine Humbert



Situation : Le domaine Humbert bénéficie est dirigée par les frères Frédéric et Emmanuel Humbert. Ces vigneron passionnés travaillent, avec un soin méticuleux, un vignoble essentiellement composé de vieilles vignes de Pinot Noir. Si les rendements s'en ressentent, la qualité de leur grand cru et de leurs premiers crus est présente à chaque millésime.

Avec ses sept hectares, le domaine est d'une taille relativement modeste. Ce qui ne l'empêche pas de produire de grands vins rouges de la côte de Nuits. L'essentiel des parcelles est à Gevrey-Chambertin, mais le vignoble s'étend jusqu'à une petite parcelle de Fixin.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2029.

Observations : Ce Pinot noir est un vin haut en couleur, dominé par le noyau de cerise et la groseille. La chair est délicieuse, avec des tannins un peu austères lorsque dégusté sur la jeunesse mais qui laisse apparaître avec l'âge une structure concentrée et goûteuse, enveloppée dans un tactile de velours.



Quelques accords : un perdreau braisé ; un pigeon rôti ou encore un navarin d'agneau aux petits légumes...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com