

GEVREY-CHAMBERTIN

VIELLE VIGNES 2020

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 2035.

Observations : Ce cru, à la structure exceptionnelle, se présente sous une robe rubis foncé. Il traduit toute la puissance des terroirs de la Côte de Nuits. Ce vin, dominé par la puissance et la virilité des arômes, permet d'ores et déjà une évolution de haut rang ! Le milieu de bouche se présente, lui, sous une trame pleine de charme et de subtilité, soulignée par la maturité du fruit noir.

Quelques accords : cœur de Rumsteck Charolais, Rognon de veau à la parisienne, Gigue de chevreuil marinée et rôtie, Parmentier de joue de bœuf.

