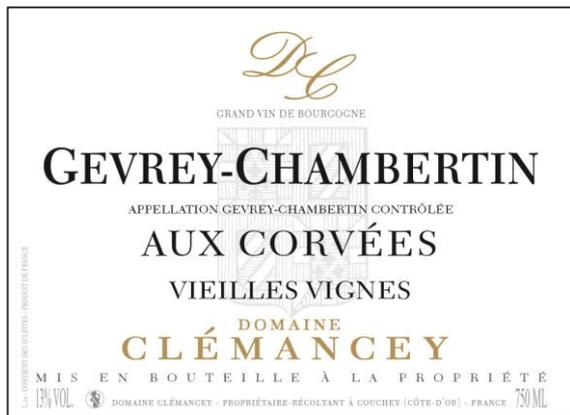


# DOMAINE CLÉMANCEY

---

## GEVREY CHAMBERTIN AUX CORVÉES

---



**Superficie** : 0.20 ha situés sur la commune de Gevrey Chambertin en lieu-dit « Aux Corvées »

**Terroir** : alluvions cailloutis de cônes

**Cépage** : Pinot noir

**Année de plantation** : 1948

**Viticulture** : culture raisonnée à la vigne sans herbicide, uniquement travail du sol par labours.

**Production annuelle** : 1000 bouteilles

---

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

---

Vendanges manuelles. Les raisins sont triés à la vigne, puis éraflés en totalité et encuvés. Après une macération à froid de quelques jours, ils fermentent pendant 12 à 15 jours. Pigeages et remontages sont effectués quotidiennement avec contrôle des températures. L'élevage se poursuit en fût durant 12 à 15 mois.

---

### DÉGUSTATION ET SERVICE :

---

**Caractères des vins** : D'une belle couleur rubis, ce vin a des notes de fraises, de violettes dans sa jeunesse. Agréable jeune, c'est surtout un vin de garde

**Accord mets vins** : Les viandes grillées, en sauce, le gibier, et les fromages de caractère lui vont à merveille..

*Domaine CLÉMANCEY*  
33 Rue Jean Jaurès - 21160 COUCHEY  
Tél : 03 80 59 87 41 / 06 36 36 88 61

*contact@domaineclemancey.com – site : www.domaineclemancey.com*