

INFO

Vinens Navn: Gevrey Chambertin 1. cru Les Corbeaux

Producent: Domaine Serafin

Område/Land: Bourgogne/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (100%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt og afstilles, kold præmaceration, 16-18 dages gæring, hvorefter vinen lagrer i 16-18 mdr. på 100% nye fade, der filtreres og klares ikke.

Jordbundsforhold: En blanding af kalksten og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: 13,5%

Producentens web:

Yderligere information:

Ejendommen blev grundlagt af Sérafin Père i 1947, og hans søn Christian satte sig ubesværet i førersædet i 1960'erne. Familiens besiddelser startede med en parcel Gevrey Village og er gradvist øget gennem årene. Efter et halvt århundrede har de endda strakt sig ud over landsbyen med parceller i Chambolle Les Baudes og Morey les Millandes.

Som mange af sine kolleger er Sérafin klar over vigtigheden af at behandle jorden på vinmarkerne sådan, at man opnår sundere planter og en højere druekvalitet. Metoderne i marken er derfor så økologiske som muligt.

Fyldige og velstrukturerede vine i fornem Gevrey-tradition fra gamle vinstokke og med lave udbytter er vigtige ingredienser i Sérafins opskrift på kvalitet.

