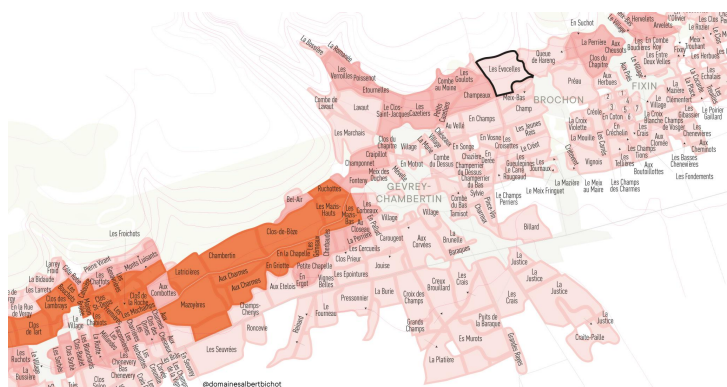




BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Pinot Noir

TERROIR

Kalkbrune jordbunde på lerunderlag



PRÆSENTATION

Stor appellation fra Côte de Nuits, både i størrelse og omdømme, Gevrey-Chambertin kendetegnes ved en stor mangfoldighed af terroirs. Der findes ingen hvidvin her, kun Pinot Noir dyrkes. Klimaet "Evocelles" ligger i den nordligste del af appellationen, helt øverst på skråningen. Dets højde, østvendte eksponering og terrasselokation giver det en vis spænding, der styrker kompleksiteten af vinens aromaer og smag.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer ved ankomst til vinkælderen. Gæring og maceration i temperaturregulerede træfade i 18-21 dage. Aldring på egetræsfade (25-35% nye fade) i 14-16 måneder.

SMAGNING

Kompleks buket med duft af røde frugter (jordbær, kirsebær...) kombineret med delikate toner af ristet, vanilje og lakrids. I munden er denne fyldige og rige vin afbalanceret af en struktur med tilstedeværelse af fine tanniner. Den afslører også en behagelig mineralitet skabt af dens højbjergs terroir mod øst. Smuk længde på frugt og friskhed.

SERVERING

Serveres ved 15-16°C.
Opbevaring: 5 til 7 år eller mere.

MADPARRINGER

Stegt eller sauceret kød (oksekød, lam, vildt)
Moderat til stærkt krydrede oste

ANERKENDELSE

Jasper Morris: 90-92/100 (2022)
Tim Atkin: 93/100 (2020)
Jancis Robinson: 16++/20 (2019)
Decanter: 93/100 (2018)

Flere oplysninger
på din
smartphone



www.albert-bichot.com

