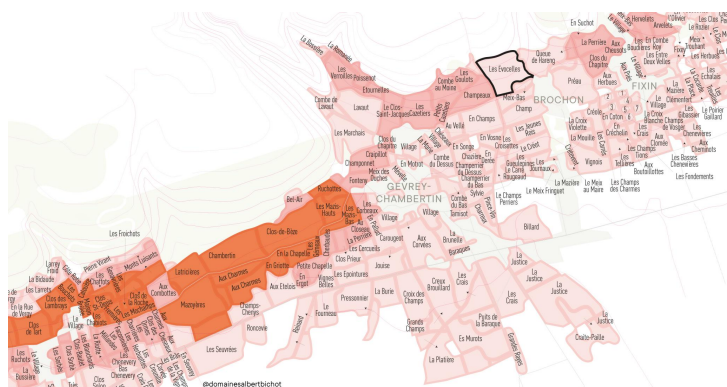




LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR
Kalkbraune Böden auf marmeligen Untergrund



VORSTELLUNG

Große Appellation der Côte de Nuits, sowohl in Bezug auf die Größe als auch auf den Ruf, Gevrey-Chambertin zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Terroirs aus. Hier findet man keinen Weißwein, nur Pinot Noir wird angebaut. Das Klima der "Evocelles" liegt ganz im Norden der Appellation, ganz oben am Hang. Seine Höhe, seine Ostausrichtung und seine Terrassenlage verleihen ihm eine gewisse Spannung, die die Komplexität der Aromen und Geschmacksrichtungen des Weins verstärkt.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubenselektion bei der Ankunft im Keller. Fermentative Mazeration in thermoregulierten Holztanks für 18 bis 21 Tage. Ausbau in Eichenfässern (25 bis 35% neu) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG

Komplexer Strauß mit Aromen von roten Früchten (Erdbeere, Kirsche...) kombiniert mit zarten Noten von Toast, Vanille und Lakritze. Im Mund ist dieser volle und reiche Wein ausgewogen durch eine Struktur mit präsenten, aber feinen Tanninen. Er zeigt auch ein angenehmes Gefühl von Mineralität, das durch sein Terroir am Hang nach Osten entsteht. Schöne Länge auf der Frucht und der Frische.

SERVIEREN

Servieren bei 15-16°C.
Lagerung: 5 bis 7 Jahre und länger.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gebratenes oder in Sauce (Rindfleisch, Lamm, Wild)
Mittelwürzige bis kräftige Käsesorten

AUSZEICHNUNGEN

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

