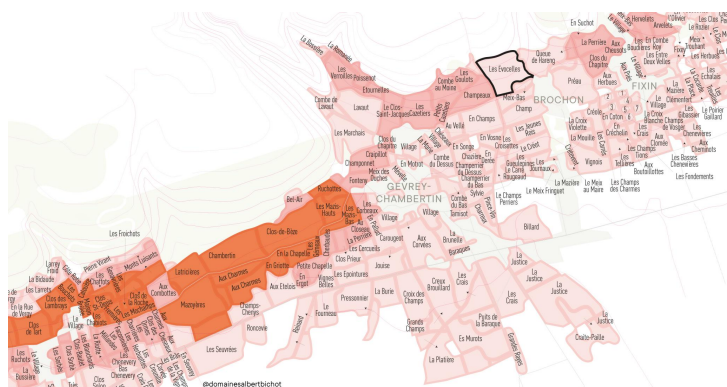




BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Pinot Noir

TERROIR

Kalkbrune jordarter på leireholdig undergrunn.

PRESENTASJON

Stor appellasjon i Côte de Nuits, både i størrelse og i berømmelse, Gevrey-Chambertin kjennetegnes av en stor variasjon av terroirer. Det finnes ingen hvitvin her, kun Pinot Noir dyrkes. "Evocelles"-klimaet ligger helt i nordenden av appellasjonen, øverst på skråningen. Dens høyde, østvendt eksponering og terrasserte beliggenhet gir den en viss spenning som styrker kompleksiteten av vinens aromaer og smaker.

VINLAGING/MODNING

Høsting for hånd, sortering av druer ved ankomst til vinkjelleren. Fermenteringsmaserasjon i termoregulerte trekar i 18 til 21 dager. Lagring på eikefat (25 til 35% nye fat) i 14 til 16 måneder.

SMAKSPRØVER

Kompleks bukett med dufter av røde frukter (jordbær, kirsebær...) kombinert med delikate hint av røstet, vanilje og lakris. På ganen er denne fyldige og rike vinen balansert av en struktur med tilstedeværelse av men fine tanniner. Den avslører også en behagelig mineralitet som kommer fra sitt høydedragsterroir vendt mot øst. Lang og frisk ettersmak.

PASSER TIL

Server ved 15-16°C.

Lagring: 5 til 7 år og mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Stekt eller sausete kjøtt (storfe, lam, vilt)

Moderat til sterkt krydret oster

UTMERKELSER

Jasper Morris: 90-92/100 (2022)

Tim Atkin: 93/100 (2020)

Jancis Robinson: 16++/20 (2019)

Decanter: 93/100 (2018)

