
GEVREY CHAMBERTIN AOC M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	BURGUND, CÔTES DE NUITS
PRODUZENT;	DOMAINE PERROT-MINOT HTTPS://WWW.PERROT-MINOT.COM
TRAUBENSORTE;	100% PINOT NOIR
ALKOHOL;	13% VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND ZU 100% ENTRAPPT. KÜHLE MACÉRATION-CARBONIQUE FÜR CA. EINE WOCHE. GEFOLGT VON EINER SPONTANEN FERMENTATION, MIT EINER SEHR SCHONENDEN BEHANDLUNG DES TRESTERHUTES. DIE JUNGWEINE WERDEN 12 BIS 14 MONATE IM HOLZ GELAGERT WOVON 25% NEUES HOLZ IST
WEINTYP;	ELEGANTE, VORNEHME NASE, MIT NOTEN VON REIFEN, ROTEN BEEREN, ETWAS WÜRZE UND DEZENTER RÖSTAROMATIK. IM GAUMEN ZUGÄNGLICH UND VERFÜHRERISCH, MIT AROMEN VON HIMBEEREN UND KIRSCHEN, RÖSTNOTEN UND LEICHT BALSAMISCHEN TÖNEN. WIRKT MIT SEINER DEZENTEN, FEINGEWOBENEN TANNINSTRUKTUR SCHMEICHLERISCH UND HARMONISCH
PASST ZU;	REICHHALTIGEN GERICHTEN MIT RINDSFILET, REHRÜCKEN, LAMMKARREE UND ZU REIFEN FRANZÖSISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN

