

Gevrey Chambertin 1er Cru Petite Chapelle 2020

DOMEIN

Wijnhuis Marchand-Grillot in Gevrey-Chambertin werd geboren door het huwelijk tussen een Marchand (Morey-St-Denis) en een Grillot (Gevrey-Chambertin). De familie Marchand-Grillot is dus bourgondisch pur sang en maakt traditionele wijnen, met veel terroir-expressie en respect voor de rode druif van deze streek: pinot noir. Het domaine is niet biologisch gecertificeerd, maar opereert wel zo groen mogelijk volgens de lutte raisonnée, de strijd die de (biologische) wijnboer voert om zonder herbiciden en pesticiden ongedierte, ziektes en schimmels uit zijn wijngaard te houden. De 9 hectare wijngaard is onderverdeeld in 47 percelen die zijn verspreid over vijf dorpen van de Côte de Nuits: Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Gilly-les-Cîteaux en Brochon. De finesse en unieke karakters van de wijnen zijn te danken aan de rijkdom aan climats, de intensieve aandacht die ze krijgen en de aparte vinificatie van elke wijn. De wijnen hebben een delicate stijl met zachte tannines, sappig en aromatisch. Zo verteerbaar en verfrissend dat je bijna de fles aan de mond wilt zetten.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Schitterende robijnrode kleur. Een kleur van een volwassen wijn! Goed gelegen wijngaard met veel kalk en een goede drainage. Naast Chapelle Chambertin. Open en complexe geur. Kersen. Drop. Textuur en structuur. Lengte. Kreupelhout. Champignons. Genereuze wijn met lengte en mooie zuren. Geen moeilijke tannines, eigenlijk een ware delicatessen. Vriendelijk en heel veel lengte. Echt premier cru niveau.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Bij stoofschotels van lamsvlees, bourgondische kazen. (Varkens)gebraad, patrijs of ander klein gevogelte.



BEWAARTERMIJN 2025 - 2030

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Nuits

OOGSTJAAR 2020

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Marchand-Grillot

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk