

2020 Gevrey-Chambertin 1cru "Champeaux", Pierre Girardin, Bourgogne

Pierre Girardin

Pierre-Vincent Girardin er 13. generation af en familie, der producerer og har produceret stor Bourgogne. Han voksede op i sin fars kælder, Vincent Girardin, og har så at sige fået top-Bourgogne ind med modernismen. Da Vincent Girardin solgte sin ejendom i 2011, overdrog han 4,5 hektar af sine bedste parceller til sin søn. I 2017 lavede Pierre-Vincent sin første årgang og meldte sig samtidig ind som et kæmpe håb for Bourgogne's fremtid.

For at opnå vine med den renhed, det "terroir" og den præcision, han ønsker, arbejder Pierre-Vincent med brugerdefinerede 456-liters tønder fra Francois Freres, det sker for at reducere mængden af ny træ i den endelige vin. Han arbejder med spontangæring og aftapning uden filtrering. Hans resultater er enestående!

Bourgogne

Bourgogne har et køligt klima og en jordbund, der er domineret af kalksten - begge elementer, der er med til at give syre i vinen og samtidig skabe vine, der vil udvikle sig fint med årene.

Vinen

Denne 1er Cru Champeaux er høstet i hånden og vinificeret med en andel hele klaser. Gæringen foregår spontant, og vinen lagres på barriques med lav svovling og minimal intervention.

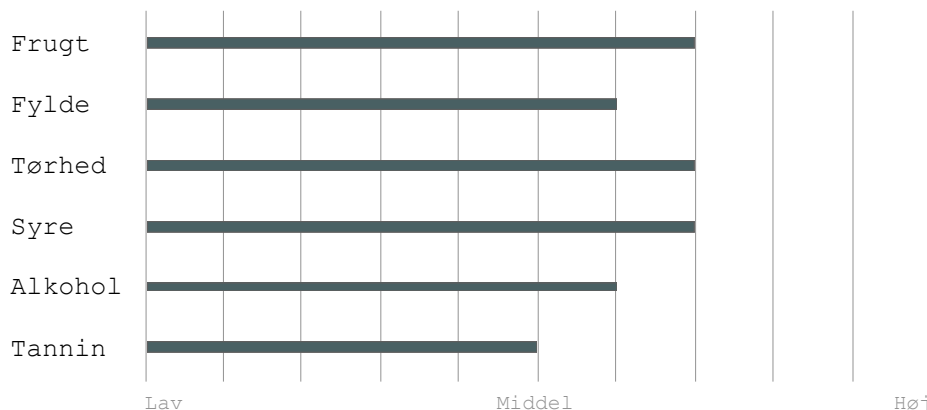
Primære aromaer: Mørke kirsebær, tranebær, viol, tørrede urter, røg, sort te, grafit, muldjord, kridt og sort peber.

Mad forslag: Prøv til vildt eller due med morkler og syltede rødløg.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2042.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir