

2020 Gevrey-Chambertin 1cru "Combe Aux Moines", 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 tøndes 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

Combe Aux Moines er en af de højest beliggende 1. Cru-marker i Gevrey-Chambertin, kendetegnet ved sit kølige mikroklima og særligt stenede jordbund. Vinen fremstilles med nansom ekstraktion og en afmålt brug af fad, så markens ranke og energiske karakter står rent og klart.

Skovjordsbær, kirsebærkerner, tranebær, Primære aromaer: hyben, viol, sandeltræ, lakridsrod, tørret appelsinskal og granit.

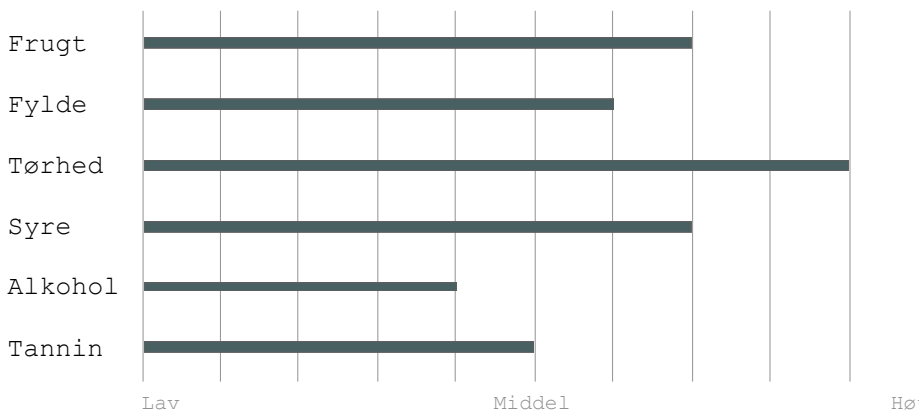
Mad forslag: Prøv til andebryst med kirsebærsauce og svampe.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas.

Drikkes bedst inden 2038.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir