

2020 Gevrey-Chambertin 1cru "Lavaux Saint-Jacques", 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

Vinen er lavet på Pinot Noir fra gamle vinstokke i Lavaux Saint-Jacques. Druerne høstes manuelt, og vinen vinificeres med hele klaser og minimal intervention. Lagringen foregår på barriques, herunder en andel ny eg, men uden at overdøve frugten eller terroiret.

Primære aromaer: Solbær, kirsebærsten, viol, tørrede rosenblade, skovbund, sort te, røg, sort peber, våde sten og mild tobak.

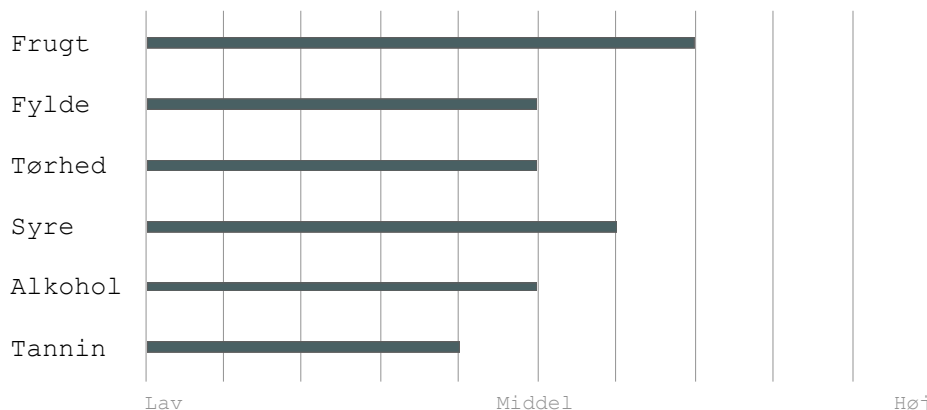
Mad forslag: Prøv til due med rødbrødt og brombær.

Servering:

Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2040.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir