

2020 Gevrey-Chambertin "Clos Prieur", 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 Clos Prieur er lavet med samme omhu som Girardins topvine: manuel høst, spontangæring med hele klaser, og lagring på barriques - en del nye, men brugt med varsom hånd. Vinen har et fast greb om strukturen, men samtidig en raffineret kerne af bær og sten, der gør den både tilgængelig i sin ungdom.

Primære aromaer: Kirsebær, røde ribs, rosenblade, tørret timian, skovbund, sort te og let røg.

Mad forslag:

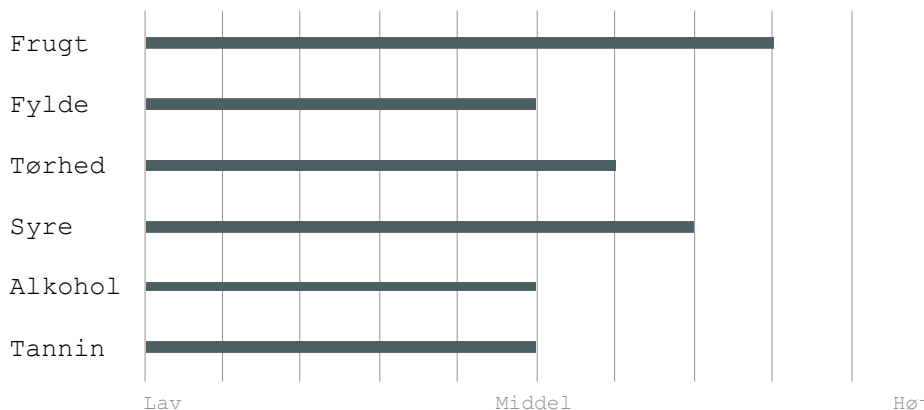
Prøv til kalv med svampe og sauce på rødvin og timian.

Servering:

Serveres ved cirka 15° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



Rødvin



2020



Bourgogne

Frankrig



Pinot Noir