

# DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

## CHAMBERTIN CLOS DE BEZE

Cette parcelle de Chambertin Clos de Bèze, de part son exposition plein est, est bien ventilée par le vent du nord, sa pente modérée lui assure un drainage parfait, le sol est brun calcaire, riche de sels minéraux et de débris calcaires.



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : Grand Cru
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 30 ans
- Surface : 0 ha 60
- Production : 1800 bouteilles
- Vendanges : manuelles

### Millésime 2008

*Commentaires de dégustation par L. Michelet*

Robe rouge grenat d'intensité moyenne. Le nez est fin, distingué et racé, ce sont des fruits rouges mêlés à une touche de vanille fraîche.

En bouche, le vin se déploie sur des fruits noirs, une multitude de senteurs animent la dégustation jusqu'en finale : vanille, réglisse, épices douces. La complexité du terroir est parfaitement exprimée. C'est un vin qui réussit noblement l'équilibre entre finesse et structure.

### Millésime 2007

Robe rouge carmin brillante.

Le nez encore très frais évoque le noyau de fruit conservé dans l'eau de vie et la vanille.

Le corps assez souple s'appuie sur des tanins onctueux et sucrés. Vin sur la réserve.

Accompagnement : gibier à plume ( pigeon, faisan, perdrix), fromages de Bourgogne affinés.

Vendanges : 07/09/09

Récompenses : 93 Wine Spectator

### Millésime 2006

Vendanges le 27 septembre, égrappage total, cuvaison 21 jours avec 2 pigeages-remontages par jour.

Eleavage 20 mois en fûts de chêne. (80 % de fûts neufs)

Robe rouge rubis brillante, nez de framboise ; en bouche l'attaque est discrète, mais le corps est puissant. La matière présente une superbe densité grâce à des tanins fermes sans excès, la finale se caractérise par de fines senteurs de truffe avec une touche minérale très élégante.

Accompagnement : chevreuil, gigot d'agneau.

Conservation : 10/12 ans

Récompenses : médaille d'or Concours Général Agricole de Paris

Domaine Pierre Gelin - 22, rue de la Croix Blanche - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : [info@domaine-pierregelin.fr](mailto:info@domaine-pierregelin.fr) – [www.domaine-pierregelin.fr](http://www.domaine-pierregelin.fr)

# DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

## **Millésime 2003 :**

Sublime robe d'un rouge noir étincelant. Nez d'une fabuleuse richesse dominé par des notes de fruits noirs (cassis, mûre) et d'épices (tabac, poivre). La bouche, aux arômes floraux délicats, est d'une étonnante présence, tapissée par des tanins de belle qualité. La finale tendue mais non agressive, est caractéristique des grands vins de garde.

Superbe bouteille à conserver impérativement 5 à 10 ans avant de la soumettre à nos papilles impatientes.

Température de service : 16°

Conservation : 8/10 ans

Références : guide hachette 2007

## **Millésime 2002 :**

Robe rubis cerise intense aux reflets bleutés ; nez subtil et pur aux arômes de fruits bien mûrs réhaussés par un boisé bien intégré lui apportant de la finesse . Bouche alliant volume et chair serrée dotée de tanins fins.

Température de service : 16 ° à consommer sur les viandes rouges, fromages

Conservation : 8/12 ans

Références : médaille d'argent Concours Agricole Paris en 2004

Domaine Pierre Gelin - 22, rue de la Croix Blanche - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : [info@domaine-pierregelin.fr](mailto:info@domaine-pierregelin.fr) – [www.domaine-pierregelin.fr](http://www.domaine-pierregelin.fr)