

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

GEVREY CHAMBERTIN Clos de Meixvelle - Monopole

Clos en plein centre de Gevrey-Chambertin (Meix désigne milieu en vieux Français) entouré de hauts murs qui l'abritent et participent à son microclimat.



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : Village
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 52 ans)
- Surface : 1 ha 80
- Production : 9000 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2008

Commentaires de dégustation par L. Michelet

Robe rouge grenat brillante.

Nez aux senteurs épicées de guarrigue. La fraîcheur de la menthe est perceptible en attaque. Le milieu de bouche est dominé par le noyau de cerise. Une petite note acidulée termine la dégustation et met en relief la matière sur la longueur.

Accompagnement : gibier, cuisine orientale, fromages de chèvre.

Millésime 2007

Robe rouge rubis brillante.

Nez boisé puissant avec des notes épicées et mentholées. Le fruit type cerise arrive après aération.

En bouche, l'attaque est franche et droite. Les tanins épicés sont présents mais bien dosés. Un mélange de fruits et d'épices domine la finale

Accompagnement : chapon, canard, faisan, fromages corsés

Vendanges : 06/09/09

Millésime 2006

Vendanges le 26 septembre, égrappage total, cuvaison 20 jours. 2 pigeages – remontages par jour.

Élevage en fût pendant 20 mois (15 % fûts neufs)

Robe rouge grenat légère et brillante. Nez à la fois fruité (cerise) et épicé (menthe poivrée).

La bouche est tendre avec beaucoup de fraîcheur, notes de cerise et groseille. Le vin présente une belle finesse, une structure souple qui sont directement liées aux qualités du terroir : des terres graveleuses, peu argileuses.

Accompagnement : Cote de bœuf au grill, bœuf bourguignon, fromages de la région

Conservation : 7/8 ans

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 – www.domaine-pierregelin.fr

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Voilà un Gevrey-Chambertin à la robe d'un rouge vif et lumineux. Son nez, après aération, s'ouvre sur des odeurs d'amandes, de noyau et d'épices. Sa bouche équilibrée, à l'acidité fraîche et à la trame tannique encore serrée, va s'assouplir progressivement.

Vin prometteur qui entre dans la catégorie des grands vins de garde avec lesquels il faut se montrer patient. Mais imaginons le plaisir qu'il nous procurera en compagnie d'un coq au vin ou d'un civet.

Température de service : 16 °

Conservation : 8 /12 ans

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 – www.domaine-pierregelin.fr