

Gevrey Chambertin 2023

DOMEIN

Domaine Pernot in Gevrey-Chambertin is een kleinschalig, traditioneel familiebedrijf dat al vier generaties lang wordt geleid door de familie Pernot. Het domein ontstond begin 1900 met een enkel perceel en groeide gestaag uit tot 7 hectare wijngaarden in en rond het dorpje Brochon, met percelen in Bourgogne, Côte de Nuits-Villages en Gevrey-Chambertin. Alle wijnen worden gemaakt van pinot noir, de iconische druif van de Côte de Nuits. Sinds 2012 staat Pascal Pernot aan het roer, na zijn opleiding aan de wijnuniversiteit van Dijon. Hij bouwt voort op de familietraditie, maar brengt daarbij een moderne precisie en een grote gevoeligheid voor detail. Zijn stijl richt zich op finesse en zuiverheid, liever dan kracht of overmatige extractie. De wijnen van Domaine Pernot belichamen het karakter van dit beroemde terroir: diepe, expressieve pinot noir met rijpe kersen en bessen, subtiele aardse nuances en een elegante structuur. Hoewel Gevrey-Chambertin vaak wordt geassocieerd met krachtige wijnen, kiest Pernot bewust voor een verfijnde, evenwichtige interpretatie waarin frisheid en terroirexpressie centraal staan.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze Gevrey-Chambertin toont de pure, verfijnde kant van deze beroemde appellatie. Afkomstig van percelen aan de voet van de hellingen in Brochon, combineert hij kracht met elegantie, zonder ooit zwaar te worden. De oude pinot-noirstokken geven een diepe, expressieve wijn met aroma's van kersen, zwarte bessen, viooltjes en een subtiele aardse toets. 18 maanden rijping sur lie in een mix van nieuwe en gebruikte Franse eiken vaten zorgt voor structuur, fijne kruidigheid en een mooie, zijdezachte textuur. De 2023 jaargang is helder, energiek en precies, met rijpe tannines en een evenwichtige frisheid die zowel direct drinkplezier biedt als voldoende potentieel voor enkele jaren rijping. Een klassieke Gevrey met souplesse: gelaagd, zuiver en levendig, met een lange, harmonieuze afdronk. Pernot weet hier een stijl te treffen die tegelijkertijd traditioneel en elegant-modern is – een verfijnde interpretatie van een van de meest iconische terroirs van de Côte de Nuits.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Perfect bij deze Gevrey-Chambertin zijn geroosterd lamsvlees, côte de boeuf, eendenborst met een lichte jus, zachte wildgerechten zoals fazant of hertenkalf, truffelrisotto en karaktervolle kazen als Comté, Époisses of Soumaintrain.



BEWAARTERMIJN 2027-2035

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Nuits

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Pernot Père & Fils

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant