

# BOURGOGNE COTE D'OR 2023

## Domaine Pernot



**Situation :** Créé par Claude Pernot dît Léon, c'est aujourd'hui son petit-fils Pascal Pernot qui est aux commandes du GAEC familial. Après avoir fait ses armes chez Manuel Olivier à Vosne-Romanée, il retourne sur les terres de sa famille et conduit cette exploitation avec toute la rigueur nécessaire et la passion de son terroir. Il exploite aujourd'hui 7 hectares, répartis sur les appellations Gevrey-Chambertin, Côtes-de-Nuits-Villages et

Bourgogne.

**Encépagement :** Pinot Noir 100 %.

**Terroir :** Argilo-Calcaire

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2027.

**Observations :** Ce Pinot noir est un vin haut en couleur, dominé par le noyau de cerise et la groseille. La chair est délicieuse, avec des tannins un peu austères lorsque dégusté sur la jeunesse mais qui laisse apparaître avec l'âge une structure concentrée et goûteuse, enveloppée dans un tactile de velours.

**Quelques accords :** Perdrix aux chanterelles, Joue de Bœuf confite, Pintadeau au pinot noir et raisins...

