

GEVREY-CHAMBERTIN

« EN CHAMPS » 2021

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 %. Vieilles Vignes

Terroir : Marnes sableuses

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2030.

Observations : Ample et expressif, le nez éclatant, fin et racé se dévoile sur la minéralité, se mêlent des notes poivrées sur une trame de fruits noirs sauvages.

La bouche nous emmène vers ce registre sauvage, de mûres et de cassis, sur un tactile des plus velouté, le niveau et la prise de bois impressionnante de finesse. La maturité du fruit noir démontre la puissance de ce terroir de la côte de Nuits. Une trame pleine de charme et de subtilité, qui gagnera en équilibre dans les prochaines années. Les plus patients seront récompensés. Un potentiel incroyable !

Quelques accords : Cœur de Rumsteck Charolais, Rognon de veau à la parisienne, Gigue de chevreuil marinée et rôtie, Parmentier de joue de bœuf.



est