

GEVREY-CHAMBERTIN 2022

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 : 2028 à 2035 dans de bonnes conditions.

Observations : Ample et expressif, le nez se dévoile dans la complexité : Bois de Santal, réglisse et notes poivrées se mêlent 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. 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.

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

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com