

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

GEVREY CHAMBERTIN 1^{er} cru Clos Prieur



- Région : Bourgogne – Côte de Nuits
- Classification : 1^{er} cru
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 45ans
- Surface : 0 ha 23
- Production : 900 bouteilles
- Vendanges : manuelles

Millésime 2007

Robe rouge rubis profond.

Nez discret d'épices et de sous bois.

En bouche, vin ferme et droit. Les arômes d'épices et de fruits rouges et noirs très mûrs enrobent une matière ferme taillée pour la garde.

Accompagnement : viandes rouges et gibiers (chevreuil, sanglier)

Vendanges : 07/09/09

Récompenses : 91 Wine Spectator

Millésime 2006

Vendanges le 27 septembre, cuvaision de 21 jours avec 2 pigeages-remontages/jour

Elevage 20 mois en fûts de chêne. (50 % fûts neufs).

Robe rouge rubis brillante. Au nez le boisé est bien présent, viennent ensuite des notes de sous bois et de truffe.

En bouche, le corps est dense, les tanins sont présents mais forment avec le corps une parfaite harmonie. C'est un vin dynamique, à la minéralité persistante.

Accompagnement : tournedos rossini, becasse,

Conservation : 8/10 ans

Millésime 2003 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Vin qui montre un potentiel de garde étonnant. Très coloré comme la plupart des 2003, il demande une aération prolongée pour s'ouvrir sur d'intenses notes de fruits mûrs et d'épices. Sa bouche d'une ampleur considérable reste dominée par des tanins encore fermes.

A conserver absolument avant de le mettre sur table en compagnie d'une viande en sauce ou d'un gibier. (5 à 10 ans). A réserver aux amateurs patients!

Température de service : 16°

Conservation : 8/10 ans

Millésime 2002 :

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

« Ce « Clos Prieur » est tout simplement magnifique, sa robe d'un rouge rubis intense, d'une brillance parfaite, se « boit » des yeux. Son bouquet, d'une rare complexité, nous séduit par ses senteurs florales et fruitées (pivoine, cassis, mûre framboise...). La bouche, soulignée par d'agréables notes de torrefaction, n'est pas en reste. Tout est harmonie et volupté : rondeur, velouté des tanins, moelleux. Bien qu'il soit déjà fort appréciable, il serait sage de l'attendre encore un peu. A servir sur les meilleures viandes.

Température de service : 16°

Conservation : 4 /8 ans

Récompenses : 2 ** guide Hachette 2006

Domaine Pierre Gelin - 2, rue du Chapitre - 21220 Fixin

Tél : 03 80 52 45 24 - Fax : 03 80 51 47 80

Email : info@domaine-pierregelin.fr – www.domaine-pierregelin.fr