

DOMAINE PIERRE GELIN

VITICULTEUR EXPLOITANT A FIXIN

BOURGOGNE PINOT NOIR



- Région : Bourgogne Côte de Nuits
- Classification : régionale
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot noir
- Terroir – sol : Argilo-calcaire
- Age de la vigne : 30 ans
- Surface : 0 ha 52
- Production : 3000 bouteilles

Millésime 2007

Robe rouge carmin brillante

Nez ouvert sur des notes de sous bois, de fleurs (violette) et d'épices (vanille).

En bouche, le vin est plein, charmeur, avec une pointe de fermeté et de minéralité qui lui donne son caractère. La finale présente un équilibre parfait entre fraîcheur et sucrosité

Accompagnements : filet mignon de veau, bœuf en Daube.

Vendanges : 11/09/09

Millésime 2006

Vendanges le 02 octobre , egrappage total , cuvaïson 15 jours

Elevage 18 mois pour partie en fûts de chêne et cuve inox.

Robe grenat, brillante plutôt légère. Nez délicat, finement réglissé et sauvage.

En bouche, l'attaque est fraîche, le corps est tonique avec une pointe de fruits rouges

Accompagnement : viande grillée, agneau, fondue bourguignonne.

Conservation : 5/6 ans

Millésime 2002

commentaires de J.P RENARD formateur en dégustation au BIVB

Vin à la robe d'un rouge rubis classique, au nez agréable de fruits à noyau (cerise, prune) qui après aération évolue vers des senteurs plus sauvages et plus épicées. La bouche dominée par les tanins encore fermes est d'excellente tenue et sa longueur fort appréciable. 2 à 3 ans de conservation devraient lui permettre de dévoiler tout son potentiel.

Sera alors le compagnon idéal des terrines, foies de volaille et viandes blanches.

Température de service : 17 °

Conservation : 5/8 ans

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