

AOP Gevrey Chambertin 1 er cru, rouge – 2014
75cl – 13°
Combe aux Moines
Geantet Pansiot
Gencod : 3 760 163 354 408

ASSEMBLAGE & ÉLABORATION

Cépage(s) : Pinot Noir 100%

DÉGUSTATION & SERVICE

Commentaires de dégustation :

Arômes de fruits rouges très expressifs. La bouche est charmeuse, avec des tanins qui commencent à se fondre. Une belle matière, une densité qui rappelle le joli terroir de ce 1er Cru célèbre et une fin de bouche très longue : assurément, une très grande bouteille.

Date de dégustation : 2022 – 2025.

Température de service : Entre 15 et 18°C.

Accords Mets & Vins : Volaille en sauce et plateau de fromage

LE DOMAINE

On ne présente plus les vins du Domaine Geantet-Pansiot à Gevrey-Chambertin. Expressifs, denses, profonds et complexes, ils représentent dans leurs appellations la référence.

IN
TERROIRS
VERITAS 

Dominique Sautet
Fondateur et gérant
06 85 94 63 49

www.interroirsveritas.com