

**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](http://www.interroirsveritas.com)