PERNOT PÈRE & FILS

# Gevrey Chambertin
# En Champs




**Cépage : Pinot noir.**

**Age de la vigne** : 40 ans
**Rendement et densité de plantation :** 50 hl / ha pour 10000 pieds / ha
**Terroir :** Situation en haut de coteaux à forte pente, exposition plein Est, à 330 m d'altitude. Sol argilo-calcaire composé de terres rouges profondes.

**Mode de culture :** labour, lutte raisonnée, engrais organique.
**Vendange :** manuelle, table de tri.
**Cuvaison** : 30% de la vendange entière est placée en fond de cuve, les 70% restants sont égrappés et viennent compléter la cuve. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes, cuvaison de 3 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

**Elevage** : 18 mois sur lies fines travaillées en fûts de chêne (50% fûts neufs, 50% fûts d'1 vin). Fûts de 36 mois de séchage dont le bois est issu de chêne d'Allier et des Vosges.

**Dégustation du vin** : nez profond de fruits macérés, évoluant sur des notes animales. Bouche structurée et robuste, finale ferme sur ses tanins.

**Accord mets-vin** : mets goûteux et virils à la fois (agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard), fromages affinés aux saveurs intenses type Epoisses ou Soumaintrain.

**Service : entre 5 et 20 ans à une température de 16 à 18°C.**

---

Grape variety: Pinot noir  Age of the vine: 40 years.  Yields and density: 50 hl / ha with 10 000 plants / ha.
Terroir: located at at the top of the hill on a steep slope. The vines are facing East at a height of 330 metres. Chalky-clayey soils, composed of deep red clay.
Way of culture: integrated pest control, organic fertilizer, plowing. No use of weedkiller.
Vatting process: 30% of the grapes are not de-stemmed, this part is put down in the vat, the other 70% come on top of it. Maceration at a low temperature during one week, natural yeast, the wine is kept in vats from 3 weeks at 30°C. Treading and pumping over made according to the result of the daily tastings.
Maturing: the wine has remained 18 months in contact with fine lees in oak casks (50% of new barrels, 50% of 1-year-old barrels). Barrels benefit from a 36-month drying process, the oak comes from the Allier and the Vosges forests.
Wine tasting: intense nose of stewed fruit that developes animal notes while ageing. The palate is well-structured and powerful, and ends firmly with its tanins.
Food and wine matching: dishes which are both strong and tasty (roasted lamb, beef rib, duck breast), matured cheese with intense flavours.
Service: Open it from 5 to 20 years. Serve it between 16 and 18°C