



Martel.  
Wein geniessen.



## Gevrey-Chambertin AC

Winzer	Perrot-Minot
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Jahrgang	2014
Flaschengrösse	75 cl
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Pinot Noir
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	13.00 % Vol.
Passt zu	Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichten
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Der dynamische Christophe Perrot-Minot führt diesen kleinen, hochfeinen Familienbetrieb mit Kultstatus. Markenzeichen sind eine herausragende «Sammlung» an Vieilles-Vignes-Rebbergen und sein moderner, harmonischer Stil mit feinststoffigem, präzisiertem Pinot Noir «pur». Bei den 2005ern erzielte Perrot-Minot ex aequo mit Romanée-Conti exklusiv die Höchstnote 99-100 in Parker's Wine Advocate! Die Domaine selbst liegt in Morey-Saint-Denis – wen wundert's: direkt an der Rue des Grands Crus beim legendären Clos de Tart.

## Weingut Perrot-Minot

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Christophe Perrot-Minot
Rebberge	13 ha
Sortenspiegel	Weiss: Chardonnay und Aligoté Rot: Pinot Noir
Durchschnittliche Produktion	55'000 Flaschen
Weinstil	Farbintensiv und konzentriert im Aroma, reich und dicht und doch mit herrlicher Eleganz

Der dynamische Christophe Perrot-Minot, ein Freund unseres langjährigen Partners Christophe Roumier, führt diesen kleinen, hochfeinen Familienbetrieb mit Kultstatus. Eindrücklich ist seine herausragende „Sammlung“ an Vieilles-Vignes-Rebbergen und quasi „Markenzeichen“ ist sein moderner, harmonischer Stil mit feinststoffigem, präzisen Pinot Noir „pur“. Eine ultra strenge Selektion „Beere um Beere“ ist Standard, Balance oberstes Gebot. Tiefe und Kraft präsentieren sich selbstbewusst in stilvoller Eleganz.

In den Reben arbeitet Christophe Perrot-Minot ökologisch, verzichtet seit vielen Jahren vollständig auf chemische Dünger und Herbizide. Durch die immer dem einzelnen Terroir angepasste Bearbeitung können die Trauben im optimalen Reifezustand geerntet werden. Die Weine bringen so ihre Terroirnoten deutlich zum Ausdruck. Um die konzentrierte Frucht auch in die Flasche zu bringen, benutzt er im Keller moderne Methoden wie z.B. eine Vergärung bei kühlen Temperaturen. Neues Holz wird bei der Reifung nur zurückhaltend eingesetzt, selbst bei den Grand Crus sind es gerademal 50%.