

# HENRI PION

## Gevrey-Chambertin

### 1<sup>er</sup> Cru Les Perrières

Millésime : 2014

300 bouteilles produites

Cépage: 100% Pinot Noir

AOC Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



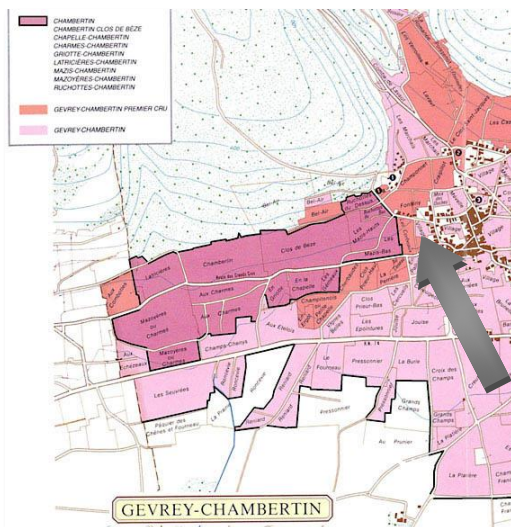
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**Les 1ers Crus de Gevrey-Chambertin** sont particulièrement prisés, notamment ceux provenant de l'aire d'appellation voisine des Grands Crus (partie sud du village) comme c'est le cas pour "Les Perrières". La surface de vignes classées Grands Crus équivaut presque à celle des 1ers Crus. Aire de l'AOC 1<sup>er</sup> cru : 80,52 ha.



**AIRE DE PRODUCTION:** « Les Perrières » (aussi appelée "La Perrière") se situe dans le voisinage direct du Grand Cru Mazis-Chambertin, et constitue l'extension nord du Grand Cru de Chambertin Clos de Bèze (altitude identique).

**TECHNIQUES:** Ni herbicide ni pesticide dans les vignes. Vendanges manuelles, tri minutieux sur table avant éraflage et fermentation naturelle avec une partie en grappe entière. Filtration légère et faible sulfitage.

Rendement diminué de moitié en 2013.

**NOTES DE DEGUSTATION :** Robe rouge rubis brillant. Complexité aromatique proche de 2013 avec des notes plus mûres. En bouche, le vin exprime une belle intensité, des arômes portés par des tanins fins avec une incroyable finale minérale. Un climat dévoilé dans sa plus belle expression !

**POTENTIEL DE GARDE:** A boire après 3 ans de cave minimum, idéalement au bout de 7 ans et jusqu'à 15 ans de garde.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 16 à 18 ° C