

FICHE TECHNIQUE : GEVREY-CHAMBERTIN

Domaine Geantet-Pansiot

"La puissance de Gevrey rencontrant l'élégance du fruit noir : un vin de texture, profond et velouté."

Identité du Vin

- **Appellation** : Gevrey-Chambertin AOC (Village)
- **Vigneron** : Famille Geantet
- **Région** : Bourgogne (Côte de Nuits)
- **Cépage** : 100% Pinot Noir
- **Terroir** : Sols bruns calcaires et argileux, issus de débris de justice et de limons rouges.

Profil Organoleptique

- **Robe** : Pourpre profond, intense et sombre, typique du style Geantet-Pansiot.
- **Nez** : Explosion de fruits noirs mûrs (mûre, myrtille, cassis) mêlée à des notes de violette et parfois une touche de réglisse ou de réglisse poivrée.
- **Bouche** : Une matière riche et charnue. Les tanins sont incroyablement enrobés ("veloutés"), offrant une sensation de sucrosité naturelle du fruit. La finale est longue, sur le fruit noir et les épices fines.

Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre 15°C et 17°C.
- **Potentiel de garde** : Peut être apprécié sur sa jeunesse pour son fruit explosif, mais gagne énormément en complexité après 5 à 12 ans.
- **Accords Mets & Vins** :
 - Côte de bœuf maturée ou entrecôte marchand de vin.
 - Gibiers à plumes (faisan, perdreau).
 - Civet de lièvre.
 - Fromages affinés de caractère (Époisses, Cîteaux).

Le Mot du Sommelier

Le style Geantet-Pansiot est unique à Gevrey. Là où certains domaines cherchent l'austérité, ici on cherche le plaisir immédiat et la pureté du fruit. C'est un vin "hédoniste", très flatteur dès sa jeunesse, mais avec la colonne vertébrale nécessaire pour traverser les années.