



Gevrey Chambertin Cuvee Alexis 2024

Domaine Jean-Michel Guillon

Gevrey-Chambertin fyldt med kærlighed og velsmag i lange baner.

Cuvee Alexis er en helt særlig vin i Guillons imponerende portefølje af Gevrey-Chambertin vine. Vinen er nemlig opkaldt efter Jean Michel Guillons søn og produceres kun i meget små mængder, således fokus kan være på den maksimale koncentration og det ypperste terroir-udtryk.

Gevrey-Chambertin "Cuvée Alexis" 2024 byder på **dybe aromaer af modne kirsebær, sorte bær, viol og diskrete noter af lakrids og ristet fad**. I munden opleves vinen fyldig og koncentreret med **silkebløde, men faste tanniner**, levende syre og en fornem mineralitet, der tilføjer både dybde og friskhed. Afslutningen er lang og harmonisk med tydeligt lagringspotentiale på mindst 10 år fra høståret.

Som med alle vine fra Guillon bør også Cuvee Alexis serveres ved 15-16 °C i store Bourgogneglas. Prøv den fx. til vildt, oksekød, trøfler og svamperetter. Kan nydes helt ung med dekantering, men vil udvikle sig smukt over **10-15 år** i kælderen.

Cuvee AlexisCuvee Alexis

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Pinot Noir

Allan Meadows - Burghound
89-91 point