

Domaine Perrot-Minot / Christophe Perrot-Minot

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • les origines du domaine remontent au milieu du XIXème • le domaine grandit au début du XXème grâce à Amédée Merme et son fils Armand • dans les années 1970 : Marie-France Merme et son époux Henri Perrot-Minot épaulent Armand au domaine. A sa mort le domaine prend le nom de Perrot-Minot • 1993 : Christophe Perrot-Minot rejoint le domaine et en prends la direction
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Côte de Nuits (Bourgogne) • Côte d'Or (21) • Morey-Saint-Denis • Sud de Dijon
Climat	Continental Septentrional
Sol	argilo-calcaire
Superficie du domaine	13 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	45 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Grand Cru Chapelle-Chambertin ; Chambertin-Clos de Bèze ; Charmes-Chambertin ; Mazoyères-Chambertin ; Griotte-Chambertin • Chambolle-Musigny 1er Cru « Combe d'Orveau » ; « les Charmes » ; « les Fuées » • Morey-Saint-Denis 1er Cru « La Riotte » • Vosne-Romanée 1er Cru « Les Beaux Monts » • Nuits-Saint-Georges 1er Cru «La Richemone» «Les Murgers des Cras» • Appellations Communales « Bourgogne » « Chambolle-Musigny » « Gevrey-Chambertin » « Morey-Saint-Denis » « Vosne-Romanée »
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Chambertin Grand Cru • 100% Pinot Noir • 12 à 14 mois en fûts • 1430 bouteilles produites (en 2017) • Massif et délicat, opulent et élégant, long en bouche
Anecdote	<p>Christophe Perrot Minot depuis son installation en 1993 a été un peu laissé seul face à son destin, depuis 2014, les vins ont enfin une personnalité propre.</p> <p>Le domaine a fait le choix de garder le Grand Cru « Mazoyères-Chambertin » (habituellement ce cru passe sous l'appellation « Charmes-Chambertin »</p>



Victor Odinot 28/06/2019