

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Mazis-Chambertin Grand Cru 2003



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le climat "Mazis-Chambertin" se situe au cœur des prestigieux Grands Crus de Gevrey Chambertin, à mi-coteau, orientation à l'Est, à proximité immédiate du célèbre "Chambertin Clos de Bèze"

Le Millésime 2003 : Exceptionnel par un été très chaud qui a donné lieu à une vendange très précoce réalisée avant la fin du mois d'Août. Rendements très faibles. Belle concentration et pleine maturité des raisins au moment de la récolte. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de fruits rouges confiturés (framboise), de liqueur de cerise sur une note de vanille très délicate. Concentré, généreux et bien structuré. Belle densité sur des tannins au grain fin et un boisé bien intégré. Très belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).