

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Mazis-Chambertin Grand Cru 2004



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 2004 : Récolte fin Septembre après un été frais et humide entrecoupé d'épisodes de temps très chaud. Une récolte qui a nécessité un tri sévère afin de ne conserver que les baies bien mûres et très saines. Des rendements très contrôlés et un élevage très soigné ont joué un rôle déterminant pour le millésime. Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de figue, de prune et d'épices sur une note de vanille très délicate. Élégant et bien structuré. Texture délicate. 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).