

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard Epenots

1^{er} Cru

2008



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-limoneux calcaire à structure profonde

Localisation : Un des terroirs les plus connus parmi les Premiers Crus de Pommard, situé à mi-coteau, orienté Sud-Est

Le Millésime 2008 : près un début d'année classique suivi d'un été en demi-teinte, un vent froid s'est installé début septembre accompagné d'un soleil généreux, qui a permis de faire mûrir rapidement les raisins. La vendange s'est déroulée fin Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle robe rubis profond. Arômes intenses de fruits rouges et de réglisse sur une note vanillée très subtile. Bien construit et généreux. Belle densité. Texture soyeuse. Belle note boisée. Tannins très fins et bien intégrés. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibiers à plumes ou à poils, fromages puissants.