

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard 2015



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-limoneux calcaire à structure profonde.

Localisation : Sur les coteaux du village de Pommard, l'un des crus en Pinot Noir les plus réputés de la Côte de Beaune

Le Millésime 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. Une climatologie parfaite (avec un grand différentiel entre les températures diurnes et nocturnes, notamment en août) qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Rubis profond. Fragrances de pivoine sur des arômes intenses de fruits rouges bien mûrs, de framboise et de poivre. Belle touche de vanille. Bien structuré et charnu. Belle pureté aromatique. Texture dense et ciselée. Boisé délicat et tannins élégants. Belle persistance.

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