

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Marsannay

Marsannay 2017



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

Localisation : Ce petit village est situé à l'extrémité Nord de la Côte de Nuits à proximité immédiate de la capitale régionale.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. 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 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Fragrances florales sur des arômes intenses de petits fruits rouges (framboise et groseilles), sur une pointe d'épices. Belle texture généreuse et énergique. Structure complexe et généreuse sur des tannins bien construits. Bonne persistance.

Accords mets et vins : Volailles, viandes grillées, plats en sauce et la plus grande partie des fromages classiques (en particulier les fromages régionaux - Citeaux, Epoisses, Langres).