

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Pinot Noir 2004

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Village situé au Sud de la Côte de Beaune et réputé pour ses appellations prestigieuses.

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 14 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges sur une belle note d'épices et une pointe de chocolat. Bien équilibré et complexe. Tannins soyeux et boisé délicat. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, agneau et fromages, tout particulièrement les fromages régionaux (Epoisses, Citeaux) ainsi que certains fromages de chèvre.

