

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard Epenots

1^{er} Cru

2002



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 2002 : Récolte fin septembre, plusieurs jours après le ban des vendanges officiel en Côte de Beaune afin d'obtenir une maturation optimum des raisins. Bon état sanitaire grâce aux excellentes conditions météorologiques en Août et Septembre. Rendements faibles après un ébourgeonnage important en Juillet 2002. Élevage en fûts de chêne pendant 18 mois

Dégustation : Belle couleur rubis avec des reflets pourpres. Arômes intenses de cerises kirschées, de fruits rouges confiturés sur une note chocolatée relevée par une belle note vanillée. Bien structuré, généreux, belle combinaison aromatique avec une belle structure tannique, fort potentiel, très belle persistance.

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