

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard Epenots

1^{er} Cru

2003



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 2003 : Exceptionnel par un été très chaud qui a donné lieu à une vendange très précoce réalisée avant la fin du mois d'Août. Rendements très faibles. Belle concentration et pleine maturité des raisins au moment de la récolte

Dégustation : Belle robe rubis avec des reflets violets. Arômes intenses de cuir, de fruits rouges confiturés sur une pointe de chocolat. Belle touche vanillée. Ample, généreux, bien structuré, puissant sur une belle combinaison aromatique. Tannins présents mais sans trop de relief. Belle persistance.

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