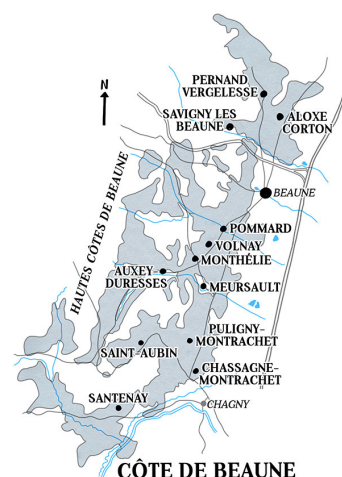


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard Epenots

1^{er} Cru

2004



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 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 15 mois

Dégustation : Couleur rubis avec des nuances pourpres. Arômes intenses de petits fruits rouges (framboises, groseilles), de chocolat sur une note toastée, le tout rehaussé par une pointe de vanille. Bien équilibré, généreux et soyeux. Belle combinaison aromatique sur des tannins fondus et un boisé subtil. Belle longueur.

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