

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Bonnes Mares

Bonnes-Mares Grand Cru 2007



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

Localisation : Un des grands Crus les plus célèbres de la Côte de Nuits L'aire de production se situe sur le village de Chambolle Musigny et déborde sur la commune de Morey de Saint Denis.

Le Millésime 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins et une maturité phénolique exceptionnelle. La vendange s'est déroulée dans la deuxième quinzaine de Septembre, dans des conditions optimales. Résultat : des vins rouges à la chair croquante avec une explosion de fruits rouges merveilleusement combinée à la minéralité des terroirs. Elevage en fût de chêne pendant 17 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de fruits rouges (cerise noire, framboise) sur des fragrances florales (violette), rehaussée par des notes d'épices chaudes. Puissant et concentré. Trame serrée et précise. Beaucoup de profondeur. Fruit très pur. Tannins bien présents. Boisé bien intégré. Fin de bouche puissante et complexe.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).