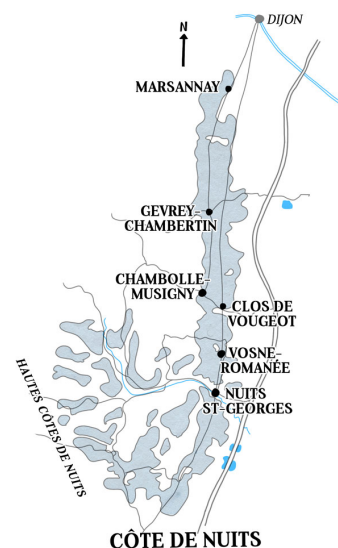


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin 2016



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo Calcaire

Localisation : Le Vignoble de Gevrey Chambertin est situé en Côte de Nuits. Cet approvisionnement provient d'une parcelle sélectionnée dans la partie Nord de l'appellation Gevrey Chambertin et qui se situe à flanc de coteaux, à la limite des Premiers Crus. Récolte des raisins par nos équipes.

Le Millésime 2016 : .Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Rubis profond. Arômes intenses de petits fruits noirs (cerise et cassis) sur des notes de réglisse et de bois de santal. Bien équilibré, dense et puissant. Très belle expression aromatique. Texture complexe et soyeuse sur des tannins bien intégrés. Belle persistance et une grande intensité en fin de bouche. GUIDE BETTANE & DESSEAUVÉ 2019 : Score 17/20 - WINE SPECTATOR : Score 93/100

Accords mets et vins : Gibiers (faisan), volailles (chapon) et sur tous les fromages affinés (Epoisses, Langres).