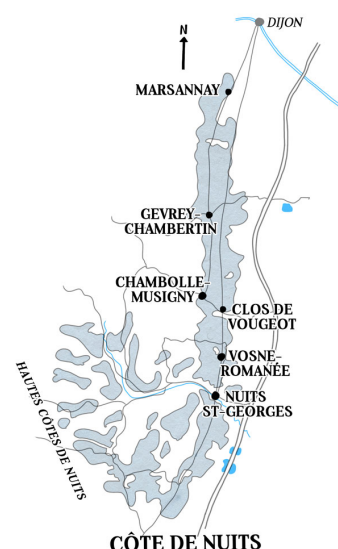


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Gevrey-Chambertin

### Charmes-Chambertin Grand Cru 2018



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo-calcaire

**Localisation** : Le climat "Charmes Chambertin" se situe dans la partie Sud de Gevrey Chambertin, à mi-coteau, orientation à l'Est, à proximité de la célèbre parcelle "Chambertin"

**Le Millésime 2018** : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Rubis profond mêlé de nuances pourpres. Fragrance florales sur des arômes intenses de cerise noire bien mûre sur des notes d'épices et de vanille. Complexe avec un beau vibrato. Tendru sur une texture veloutée et profonde. Très belle rondeur. Fin de bouche longue et sur un fruit intense. Scores : 90-93 BURGHOUND 2020 / 16.5++ JANCIS ROBINSON 2020

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

Langres, Citeaux).