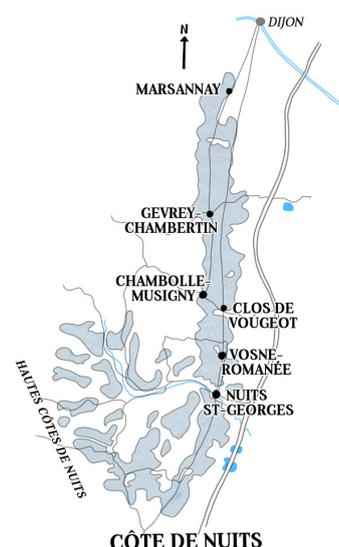


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin 2018



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 2018 : Après un hiver et un mois de mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. 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 : Robe rouge foncé. Nez complexe sur des arômes de petits fruits noirs (cassis) et de prune sur une touche vanillée. Complexe sur un beau volume. Texture dense et profonde sur des tannins bien construits. Fruit très pur. Fin de bouche opulente et tout en générosité. SCORE : 93/100 GUIDE BETTANE & DESSEAUVÉ 2021

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