

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard Les Charmots

1^{er} Cru

2016

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Un terroir très connu parmi les Premiers Crus de Pommard, situé en haut de coteau, orienté Sud-Est.

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 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Rubis profond. Arômes intenses de petits fruits rouges confiturés sur des notes de prune mêlées d'épices. Bien équilibré et complexe. Texture dense et serrée. Boisé élégant sur des tannins bien intégrés. Belle persistance sur les épices.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.