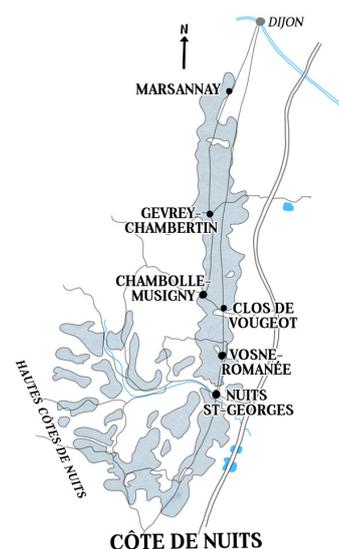


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Vosne-Romanée

Vosne-Romanée Suchots

1^{er} Cru

2016

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

Localisation : Ce climat, à la limite Nord de la commune de Vosne Romanée se trouve à mi-côteau. Parmi ses plus proches voisins se trouve le très célèbre "Romanée Saint Vivant".

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 liqueur de framboise mêlées de notes de gelée de cassis et d'épices Bien équilibré et bien structuré. Belle texture dense et profonde. Beau volume. Boisé délicat et tannins élégants. Fin de bouche longue et généreuse.

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