

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Vosne-Romanée

Vosne-Romanée Suchots

1^{er} Cru

2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires et de quelques orages fin Août qui apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne. Début des vendanges : le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. 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 rouges confiturés sur des notes de bois de santal et d'épices Bien équilibré et bien structuré. Texture finement ciselée et profonde. Boisé élégant sur des tannins bien construits. Belle longueur.

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