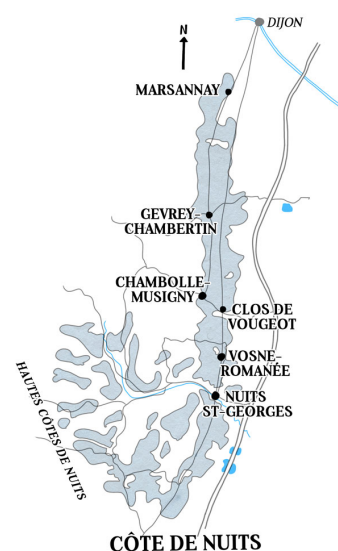


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Charmes-Chambertin Grand Cru 2017



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 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 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 fragrances florales (rose) mêlées de notes de fruits rouges confiturés, de tabac et d'épices. Légère pointe de vanille. Complexe et bien équilibré. Bouche très dense et profonde. Texture ciselée sur des tannins soyeux. Très belle persistance sur les épices. Scores : 17,5/20 Revue du Vin de France - 17+/20 Jancis Robinson -91-94/100 Burghound.

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