

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard Les Charmots

1^{er} Cru

2017



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 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 : Rouge sombre. Fragrances florales sur des arômes intenses de petits fruits rouges en confiture sur des notes d'épices et de vanille. Complexe et bien-équilibrée. Texture ciselée sur des tannins soyeux. Boisé bien intégré. Très belle persistance.

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