

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Le Bourgogne Pinot Noir 2021



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Les raisins sont issus de parcelles situées dans la partie Sud de la Côte de Beaune et en Côte Chalonnaise.

Le Millésime 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins rouges sont colorés sur de belles fragrances florales et une belle expression du fruit mais les volumes sont largement amputés par l'impact du gel.

Dégustation : Belle couleur rubis brillante. Fragrances de pivoine sur des arômes gourmands de fruits rouges et d'épices. L'attaque est franche sur une très belle expression aromatique. Belle énergie sur une texture souple et des tannins bien intégrés. Belle longueur sur des notes d'épices.

Accords mets et vins : Un grand Bourgogne pour tous les jours, idéal sur les viandes braisées ou rôties, les pâtes et les fromages.