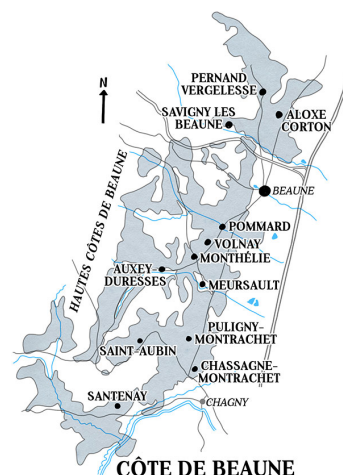


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Côte de Beaune Villages

Côte de Beaune Villages 2017



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Des parcelles de vignes sélectionnées des villages de la Côte de Beaune, principalement Pernand-Vergelesses, Auxey Duresse et Ladoix.

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 et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire 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 : Belle couleur rubis. Fragrances de pivoine sur des arômes de petits fruits rouges confiturés sur des notes d'épices et de vanille. Bien équilibré et bien structuré. Texture souple sur des tannins bien intégrés. Belle persistance sur le fruit.

Accords mets et vins : Viandes blanches et rouges, fromages régionaux (Epoisses, Langres).