

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Vosne-Romanée

Vosne-Romanée 2017



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire mêlé de silice

Localisation : Village situé entre Vougeot et Nuits Saint Georges et qui produit les appellations les plus prestigieuses de la Côte de Nuits.

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 rouge. Fragrances florales sur des arômes de petits fruits rouges confiturés rehaussés par une touche vanillée. Complexe et bien équilibré. Belle densité. Texture soyeuse sur des tannins bien intégrés. Très belle persistance sur le fruit.

Accords mets et vins : Gibiers (faisan), volailles (chapon) et sur tous les fromages affinés (Epoisses, Langres, Citeaux).