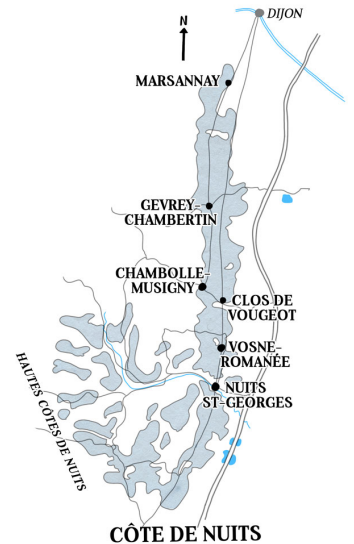


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin La Perrière 1^{er} Cru 2017



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le village de Gevrey Chambertin est l'un des plus célèbres de la Côte de Nuits. Le climat "La Perrière" se situe au cœur des Premiers Crus de Gevrey. Nous travaillons sur cette parcelle avec un vigneron partenaire. Les raisins sont récoltés par nos équipes.

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 : Belle couleur rubis profond. Arômes intenses de prunes rouges et noires sur une compotée de fraise rehaussés par une note de réglisse. Complexe et bien équilibré. Texture délicate sur des tannins élégants. Fin de bouche longue et épicée. Scores : 16,5/20 Jancis Robinson - 90-92/100 Burghound

Accords mets et vins : Viandes grillées, ou en sauce, gibier, volaille ainsi que tous les fromages régionaux (Epoisses, Citeaux, Langres, Brillat Savarin)