

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard 2021



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-limoneux calcaire à structure profonde.

Localisation : Sur les coteaux du village de Pommard, l'un des crus en Pinot Noir les plus réputés de la Côte de Beaune

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. Fragrances florales sur des arômes très frais de petits fruits rouges mêlés d'épices. Bien équilibré. Belle expression du fruit. Texture souple sur des tannins bien construits. Bonne longueur sur les épices.

Accords mets et vins : Viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibiers à plumes ou à poils.