

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Marsannay

Marsannay 2019



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

Localisation : Ce petit village est situé à l'extrémité Nord de la Côte de Nuits à proximité immédiate de la capitale régionale.

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Après une fermentation en grappes entières, les vins sont élevés en fût pour une période de 12 à 14 mois dans notre Bastion du XVème siècle. Les vins rouges du millésime 2019 sont croquants et complexes sur une très belle combinaison aromatique.

Dégustation : Belle couleur rubis. Parfums de violette sur des arômes intenses et très frais de petits fruits rouges (fraise, cerise), sur une pointe de réglisse. Belle texture dense. Beau volume. Belle expression du fruit sur des tannins bien construits. Fin de bouche tout en générosité. Score : 93/100 Wine Enthusiast

Accords mets et vins : Volailles, viandes grillées, plats en sauce et la plus grande partie des fromages classiques (en particulier les fromages régionaux - Citeaux, Epoisses, Langres).