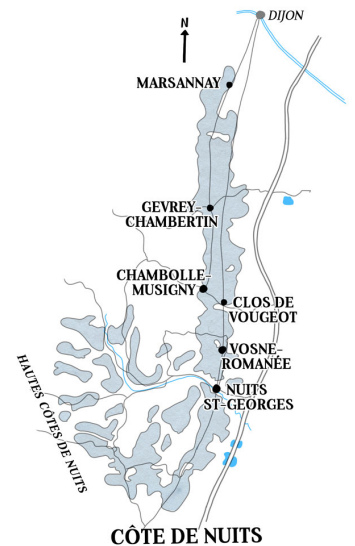


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Bonnes Mares

Bonnes-Mares Grand Cru 2013



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

Localisation : Un des grands Crus les plus célèbres de la Côte de Nuits L'aire de production se situe sur le village de Chambolle Musigny et déborde sur la commune de Morey de Saint Denis.

Le Millésime 2013 : Après un hiver très froid, un printemps frais et pluvieux, l'été s'est véritablement installé fin juillet. La chaleur et le soleil ont permis aux raisins de mûrir en douceur dans de bonnes conditions. Les vendanges ont débuté mi septembre sous un beau soleil. Ces conditions climatiques associées à des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très croquants. Elevation en fût de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de fruits rouges (cerise noire, framboise) sur des fragrances florales et de brioche toastée, rehaussés par des notes d'épices délicates. Puissant et concentré. Texture élégante et soyeuse. Beaucoup de profondeur et de densité. Belle combinaison aromatique. Tannins bien présents mais bien intégrés. Boisé tout en finesse. Fin de bouche impressionnante par sa complexité.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).