

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Gevrey-Chambertin*

### Gevrey-Chambertin La Perrière 1<sup>er</sup> Cru 2019



**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 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 14 à 18 mois dans notre Bastion du XV<sup>ème</sup> siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les vins rouges du millésime 2019 sont croquants et complexes sur une très belle combinaison aromatique.

**Dégustation :** Rubis profond. Parfums de pivoine sur des arômes de gelée de cassis et de framboise mêlés de notes réglissées. Attaque vibrante. Complexe sur une texture profonde et dense. Fruit très pur. Tannins bien intégrés. Fin de bouche longue sur des notes d'épices.

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