

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Charmes-Chambertin Grand Cru 2019



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le climat "Charmes Chambertin" se situe dans la partie Sud de Gevrey Chambertin, à mi-coteau, orientation à l'Est, à proximité de la célèbre parcelle "Chambertin"

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 XVème 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 brillant. Parfums de pétales de rose sur des arômes intenses de cerise noire bien mûre, de framboise mêlés de notes d'épices et de vanille. Vibrant et complexe. Texture profonde et ciselée. Tannins bien construits sur un boisé bien intégré. Fin de bouche généreuse sur un fruit intense.

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