

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Gevrey-Chambertin*

### Gevrey-Chambertin 2019

---



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo Calcaire

**Localisation** : Le Vignoble de Gevrey Chambertin est situé en Côte de Nuits. Cet approvisionnement provient d'une parcelle sélectionnée dans la partie Nord de l'appellation Gevrey Chambertin et qui se situe à flanc de coteaux, à la limite des Premiers Crus. Récolte des raisins 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 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** : Robe rubis foncé. Arômes intenses de petits fruits noirs confiturés (cassis) et de prune sur une pointe de vanille. Complexe sur une belle énergie. Texture dense et compacte. Fin de bouche longue et généreuse.

**Accords mets et vins** : Gibiers (faisan), volailles (chapon) et sur tous les fromages affinés (Epoisses, Langres).