

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard Les Charmots

1^{er} Cru

2018

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Un terroir très connu parmi les Premiers Crus de Pommard, situé en haut de coteau, orienté Sud-Est.

Le Millésime 2018 : Après un hiver et un mois de mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Robe rouge foncé. Nez complexe sur des arômes très frais de cassis, de mûre sur des notes de sous-bois. Légère pointe vanillée. Complexe et très dense. Beau volume. Texture ciselée et dense sur des tannins bien intégrés et un boisé délicat. Fin de bouche opulente et tout en soyeux. Score : 93/100 Wine Spectator

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.