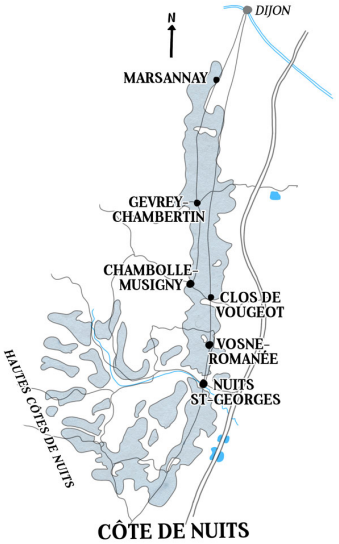
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Marsannay

Marsannay 2018

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

Localisation : Ce petit village est situé à l'extrémité Nord de la Côte de Nuits à proximité immédiate de la capitale régionale.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entrainant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Fragrances de rose sur des arômes très frais de petits fruits rouges (fraise, groseille, framboise), sur une pointe de réglisse, Belle texture dense et profonde. Beaucoup de complexité. Tannins bien intégrés. Belle fin de bouche sur le fruit et les épices.

Accords mets et vins : Volailles, viandes grillées, plats en sauce et la plus grande partie des fromages classiques (en particulier les fromages régionaux - Citeaux, Epoisses, Langres).