

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard 2019



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-limoneux calcaire à structure profonde.

Localisation : Sur les coteaux du village de Pommard, l'un des crus en Pinot Noir les plus réputés de la Côte de Beaune

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 profond. Arômes intenses de fruits rouges bien mûrs (framboise et cerise) sur des notes de liqueur de framboise et d'épices. Bien structuré et complexe. Fruit intense. Texture délicate et profonde sur des tannins bien construits. Belle longueur sur des notes de fruits confiturés.

Accords mets et vins : Viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibiers à plumes ou à poils.