

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Vosne-Romanée

Vosne-Romanée 2018



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire mêlé de silice

Localisation : Village situé entre Vougeot et Nuits Saint Georges et qui produit les appellations les plus prestigieuses de la Côte de Nuits.

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 XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis sombre. Arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre) sur des notes de réglisse et une légère pointe chocolatée. Complexe et bien équilibré. Fruit très pur. Texture dense sur des tannins bien intégrés. Fin de bouche opulente sur le fruit.

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