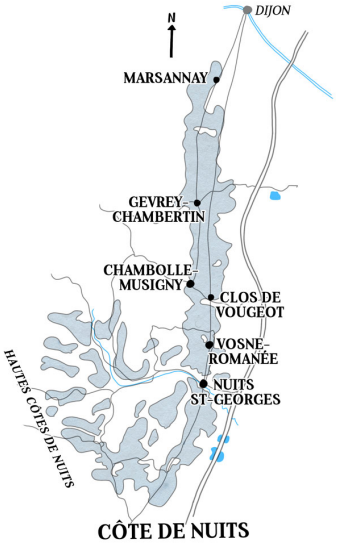
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Charmes-Chambertin Grand Cru 2016



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le climat "Charmes Chambertin" se situe dans la partie Sud de Gevrey Chambertin, à mi-coteau, orientation à l'Est, à proximité de la célèbre parcelle "Chambertin"

Le Millésime 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. 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 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Rubis profond. Fragrances florales sur des arômes intenses de petits fruits violets bien mûrs (cassis) sur des notes d'épices et de vanille. Complexe sur une belle énergie. Tendu sur une belle texture dense et profonde. Tannins bien intégrés. Très belle persistance sur le fruit. Scores : Jancis Robinson 18/20 - Burghound 93/100

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).