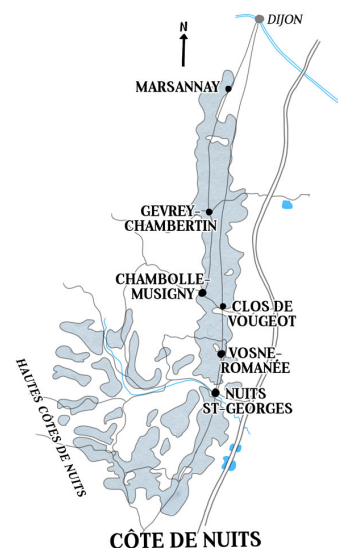


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2015



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Une des plus prestigieuses appellations de Gevrey Chambertin. Le climat se situe sur le haut du coteau, au cœur des Grands Crus de Gevrey Chambertin. Il bénéficie d'une orientation à l'est exceptionnelle et s'étend sur 15 hectares de sol pierreux.

Le Millésime 2015 : Une climatologie parfaite (avec un grand différentiel entre les températures diurnes et nocturnes, notamment en Août) qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se révèlent sur des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs et une texture charnue en bouche. Élevage en fûts de chêne pendant 17 mois.

Dégustation : Rubis sombre. Parfums de violette sur des arômes intenses de liqueur de petits fruits noirs mêlés de notes d'épices. Belle note vanillée. Puissant, complexe. Texture précise et dense. Légère note minérale. Fin de bouche longue et tout en élégance. Score: 91-93/100 - Allen Meadows - Burghound - Avril 2017 - Score : 17/20 - Guide Bettane et Desseauve 2018

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