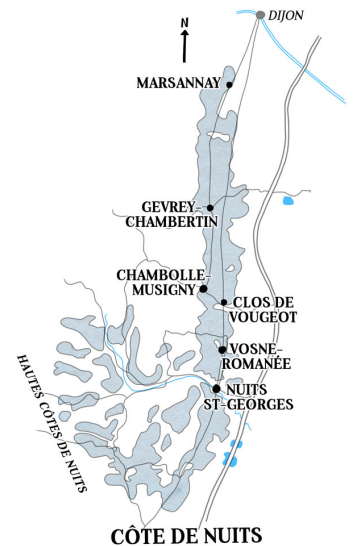


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Vosne-Romanée

Vosne-Romanée 2015



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire mêlé de silice

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

Le Millésime 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. 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 16 mois.

Dégustation : Belle couleur rouge. Fragrances florales très légères (pivoine) sur des arômes intenses de cerise noire et de groseille bien mûres rehaussés par une pointe vanillée. Complexe et bien équilibré. Beaucoup d'intensité et une belle matière. Texture soyeuse sur des tannins bien intégrés. Boisé plein d'élégance. Fin de bouche généreuse et gourmande.

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