

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Gevrey-Chambertin*

### Gevrey-Chambertin 2017

---



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo Calcaire

**Localisation** : Le Vignoble de Gevrey Chambertin est situé en Côte de Nuits. Cet approvisionnement provient d'une parcelle sélectionnée dans la partie Nord de l'appellation Gevrey Chambertin et qui se situe à flanc de coteaux, à la limite des Premiers Crus. Récolte des raisins par nos équipes.

**Le Millésime 2017** : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. 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** : Rubis profond. Fragrances florales (violette) sur des arômes de petits fruits rouges et de prune. Légère pointe vanillée. Bien équilibré et complexe. Texture dense et soyeuse sur des tannins bien intégrés. Belle persistance. GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2020 : Score 16/20 - BURGHOUND : Score 91/100

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