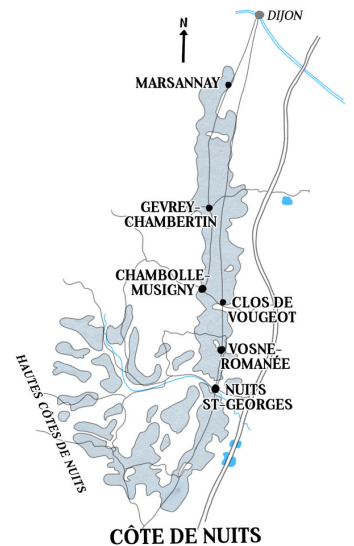


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin La Perrière 1^{er} Cru 2018



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le village de Gevrey Chambertin est l'un des plus célèbres de la Côte de Nuits. Le climat "La Perrière" se situe au cœur des Premiers Crus de Gevrey. Nous travaillons sur cette parcelle avec un vigneron partenaire. Les raisins sont récoltés par nos équipes.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Parfums de violette sur des arômes de gelée de cassis, de prune sur des notes d'épices. Complexe sur une belle énergie. Texture dense et couvrante. Belle profondeur sur des tannins bien intégrés. Très belle persistance sur des notes d'épices. SCORE : 89-92/100 BURGHOUND - 16/20 JANCIS ROBINSON

Accords mets et vins : Viandes grillées, ou en sauce, gibier, volaille ainsi que tous les fromages régionaux (Epoisses, Citeaux, Langres, Brillat Savarin)