

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir Réserve du Bastion 2019



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Les raisins sont issus de parcelles situées dans la partie Sud de la Côte de Beaune et en Côte Chalonnaise.

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Après une fermentation en grappes entières, les vins sont élevés en fût pour une période de 12 à 14 mois dans notre Bastion du XVème siècle. Les vins rouges du millésime 2019 sont croquants et complexes sur une très belle combinaison aromatique.

Dégustation : Dégustation : Belle couleur rubis brillante. Fragrances de violette sur des arômes intenses de cerise noire bien mûre mêlés de notes d'épices. Gourmand et complexe. Fruit très pur. Texture dense et profonde sur des tannins élégants. Très belle longueur tout en générosité.

Accords mets et vins : Un grand Bourgogne classique, idéal sur les viandes braisées ou rôties, les pâtes et les fromages.