

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chambolle-Musigny

Chambolle-Musigny 2011



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Chambolle Musigny est un village situé au coeur de la Côte de Nuits entre Gevrey Chambertin et le Clos de Vougeot

Le Millésime 2011 : Après un hiver très froid, un printemps chaud et lumineux, l'été mitigé a laissé la place tout début septembre à un été indien chaud et lumineux. La récolte s'est déroulée mi septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Des vinifications et un élevage soigné ont permis d'extraire une belle matière sur les Pinots Noirs qui impressionnent par la finesse de leur tannins et leur texture charnue. Elevage en fût de chêne pendant 19 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis foncés. Arômes très purs de fruits rouges (cerise, framboise) sur des notes de pain grillé et d'épices sur une pointe de vanille. Bien équilibré et complexe. Belle texture sur un fruit très pur. Tannins bien intégrés. Boisé subtil. Belle persistance.

Accords mets et vins : Volailles, viandes grillées, plats en sauce et la plus grande partie des fromages classiques (en particulier les fromages régionaux: Citeaux, Epoisses et Langres).