

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Charmes-Chambertin Grand Cru 2004



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le climat "Charmes Chambertin" se situe dans la partie Sud de Gevrey Chambertin, à mi-coteau, orientation à l'Est, à proximité de la célèbre parcelle "Chambertin"

Le Millésime 2004 : Récolte fin Septembre après un été frais et humide entrecoupé d'épisodes de temps très chaud. Une récolte qui a nécessité un tri sévère afin de ne conserver que les baies bien mûres et très saines. Des rendements très contrôlés et un élevage très soigné ont joué un rôle déterminant pour le millésime. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de fruits rouges et d'épices sur une pointe de chocolat. Belle touche vanillée. Ample et bien structuré, sur une combinaison aromatique pleine de profondeur. Tannins présents mais dans une belle harmonie. Boisé délicat. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).